שבועון
לבית ולמשפחה
יום רביעי
י"ט בשבט תשמ"ו
29.1.1986
גליון מס' 86

בריאות השיניים באמשיטה מתמטית
באמשחה שאת בוחרת.

אלמקס
משחת השיניים
הבריאותית
המגינה על השיניים
של כל בני המשפחה

מאושר על־ידי ההסתדרות לרפואת השיניים בישראל
מעלת הטיפול אלמקס ומעלה מניעה בתיקות נשמרת ורקבון פיזיולוגי ואומרת ע"י ההסתדרות לרפואת שיניים בישראל.

אלמקס מיוצרת ע"י colgate
יצרן התרופות הגדול בישראל

דימום בחניכיים?

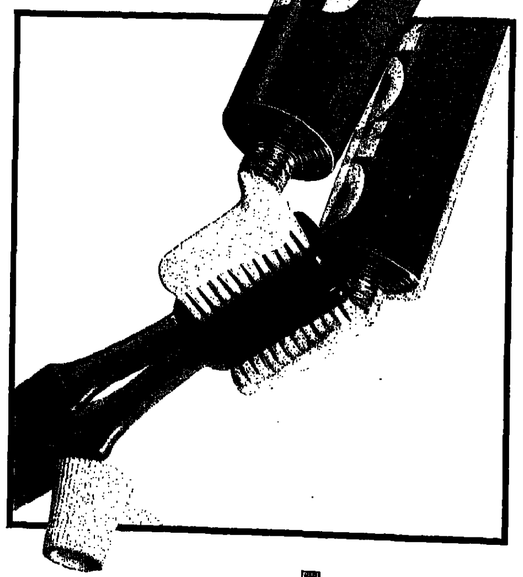
ארונל®

משחת השיניים
היחידה
לטיפול בחניכיים

לטיפול בנסיגת החניכיים,
דימומים ודלקות

מכילה
וכן אלנטואין ואזולן.

תן סיכוי לחניכיים!



ארונל מיוצרת ע"י טבע תעשיות פרמצבטיות בע"מ
יצרן התרופות הגדול בישראל

המצאות גדולות לילדיים קטנות

Design Games — צעצועים שובי עין ולב בעיצוב מקסים, בצבעים מרהיבים ומחומרים עמידים, לפיתוח המוטוריקה הקואורדינציה, המחשבה וההבנה, לילדים מגיל חודש עד חמש שנים.

Design Games — צעצועים נהדרים שתוכננו בעזרת מומחים לגיל הרך עם הרבה אהבה, מחשבה, ידע ונסיון.

Design Games — מכון התקנים אישר, המומחים מתפעלים, וילדיכם פשוט יאהבו אותם.

Design Games — צעצועים יפהפיים שידיים קטנות אוהבות לגעת, לשחק, ליצור ולגדול איתם.

DESIGN GAMES

שיווק: דיזקמה בע"מ
מוצרי כהנוביץ-לבן של הרכנייות קופמן בע"מ
מוסן טוכנריות קופמן:
מגרשי התעשיה זרשנים,
טוף רח' דיזנגוף וד"א, טל. 455141
נמוה על קניות ביל

כותבים לנו

ההורה

בעקבות הכתבה על „ההורה ההיא עם הזקן" (סגנון מס' 84), התפלאתי שלא הוכרתם את שמה של מירה אשורי־אל, המורכת מזה שנים לרבים כמרקידה וכמרכיבה מעולה.

תל־אביב **דליה רוזנשטוק**

ראיתי זקנות מאושרות

תחילה עופר ברשימתה „ראיתי זקנות מאושרות" (סגנון 81), מספרת על תיידות בגיל הזהב „אלמנות מברוקלין" שהגיעו לאילת, עם בטחון עצמי, בתלבושת סטגונית וחן נהנות מכל רגע.

נפגשתי אתן בברוקלין וזן מאושרות גם שם כי זן לא בודדות: החברה והידיד־דים לא „פוסלים" כמו אצלנו. להיפך אצלנו כאשר נשארים לבד וכל כך זקו־קים לתמיכה אחרי השלושים, שוכחים, ונזכרים ערב ראש־השנה כדי לאחל שנה־טובה, כמובן דרך הטלפון...

נרה שאנן **עדינה ויגזנסקי**

„מכרמיאל לכבר המדינה"

בהתייחס לכתבה של גוני סביר „מכרמיאל לכבר המדינה" („סגי־גון" מס' 82) אנחנו, כתושבי כרמיאל, המכירים אישית את „האמנית הרגולה הארגנטינגית" יכולים לתת תשובה מדוע אנשים מהעתונים לא מתייחסים אליה (כדבריה). אין למה להתייחס. אמנים כמוה וברמה פי עשר גבוהה ממנה נשא־רים מאחורי הקלעים, בגלל סיבות סבני־ות. אלפי תושבים באו לארץ להגשמת רעיונותיהם הציוניים ואף אחד מהם לא חיפש פירסום לכך.

איש לא חייב לה תודה שבאה להתגו־רר בכרמיאל לבתים מוכנים בעיר עם תשתית מוכנה אנשים באו לפניה וחיו בצריפים ללא תאורה וללא תנאים אלמ־נטריים.

אם אכן אמנית היא, כפי שעמעירה על עצמה, כשרונה היה צריך לעמוד לה לפה. ואין היא זקוקה לפרוטקציה ולעי־תונות. יש לנו מיגוון אמנים בכרמיאל, בכל שסתי האמנות אשר שמם הולך לפ־ניהם למרות שהם גרים „בגליל הר־חוק"...

ברמיאל (דוחות הכותבים שמורה במר־עריכת)

זו פרסומת זו?

רסומת אמורה להדגיש את מעלות המוצר ולשכנע את הצרכנים דרך האמיק התגיוני שאבן כדאי להם לרכוש מוצר זה דווקא.

היום, כמעט כל הפרסומות מתבססות על גוף נשי חטוב, נוטף מיניות, אובייקט שדרכו מפרסם הפרסומאי ללא כל אבחנה: שמפו, בירה, מכנסי ג'ינס, מעדן גבינה, דבריי מאפה, ממוניות וקפה שחור.

קוראים נבונים שואלים עצמם – מה הקשר?

אני שואלת – מדוע הפרסומאי מוזלל בתבונת הצרכניות? כנראה, שפרסומאי המחליט לפרסם מעדן גבינה מוקצפת ע"י 90% רמזים להרפתקאות מיניות וגבירות אינו משוכנע שיש לו אכן מה לפרסם ואת זו מנסה לטושטש.

זו לא הרגשה נעימה לחיות בחברה שבה מדגישים הפרסומאים שוב ושוב רק צדדים אלה באישיותה של אשה:

אשה נועדה להכין אוכל – „אני אוהב את התוספת שאמא מכינה", „טורי ברגע שתרצו"

אשה נולדה עם גנים מיוחדים לנקיון – „הפעם את חייבת טיפ חדש". גוף האשה ישמש לפרסום בגד, מבוגית ומשקה גם לשם כך מתיצבת הדוגמנית בתנוחה שמתאימה לבדיקת גילוי טחורים – „פורשה עושה אותי סקסית".

לעתים קרובות, ואין מלא, לא ברור מה המסר – „אני אוהבת שחם נוגעים בי". מיז הג'ינס, המים, הגבריות

איני מכירה אף אישה שתרצה לרכוש ג'ינס מתוצרת שמפרסמת את עצמה בסגנון רובע האורות האדומים.

איזה הפסד לכל אותם גברים שקולטים מינקות את הרעיונות הללו, מפסידים את החברה הטובה והנבונה שיכולה להיות עבורם אשה ומסתפקים במבשלת חסקסיה. לפי הפרסומים הקשר בין גבר לאשה מבוסס על קריצות, רמזים ודדהמה – האמנם?

בעתיים **ליזי מילר**

מטעמים בסגנון עולמי

תלוש הנחה לקניית ספרי בישול בספריית „מעריב"

כל האוסף 10 תלושים יוכל לקנות בספריית „מעריב" כל ספר מספרי הבישול של „מעריב" בהנחה של 50%. כל האוסף 20 תלושים יוכל לקנות את האנציקלופדיה לבישול ולאפיה בהנחה של 50%.

סקי לקטועי רגל

סקי לקטועי רגל מעל הברך – האם זה אפשרי, בכללי?

מדי שנה מזמנים 2-3 ישראלים לה־שתתף בקורס מיוחד כזה הנערך בדרום גרמניה במשך שבועיים. עד היום הש־תתפו בקורס 8 קטועי רגל ישראלים בי־ניהם ממדי צור שרגלה נקטעה על ידי סירת מירוץ בכנרת. בסוף פברואר יתקי־ים קורס סקי בגרמניה וקטועי רגל המ־עוניינים להשתתף בו יפנו אל: דורון איטלסון, מרכז לסקי שלג, טלפון: 03-290645.

שירים ושיעורים

ברצוני לציין את אנשי רשות השידור, שיזמו את התוכנית „שי־רים ושיעורים". אני עוקבת אחרי השי־רודים, ונהנית גם מהשאלות של התלמי־דים, וגם מצורת ההסברים והתשובות של המורים הישובים באולפן.

קרית אתא **נחמה ברלינסקי**

יישר כוח!

כרקרנית מושבעת שמתתי על הכתבה של יוסי תרסונסקי על ד"ר קדיי עם („סגנון" 84) שניטתה להחזיר לתודעתם של יתר הקוראים ואשר אינם רוקדים) את חדוות הריקוד והזכרונות הנוסטלגיים על ארץ־ישראל היפה.

מנסיוננו, הרקדנים הצעירים, למרבו שאם רוצים ערב תוסס ומוצה – רוקדים אצל ישראל שוקר ולא חשוב היכן הוא מרקיד. ישראל נחשב לתופעה: בהיותו בן 25 בלבד הוא מרקיד מזה שבע שנים והריקודים הישוטפיים שיצר מוסצים בכל הארץ וכן אצל היהודים בארצות הגולה. מגיע לישראל יישר כוח.

ראשון־לציון **סיגל פ.**

(חשם שמור במערכת)

טיול סופשבוע לחרמון

טיול ששי־שבת לחרמון המושלג, כולל כניסה לאתר וכן סיור לאורך גבול הצפון ★ לינה של לילה אחד בצפת ★
תאריכי הטיולים: 7.2-8.2; 21.2-22.2; 28.2-1.3.
פרטים והרשמה: „מועדון מטיילי מעריב", מערכת „מעריב", רחוב קרליבך 2, תל־אביב, טלפון 03-439207.

7–6
קורים דברים

8
יוסף לפיד:
הטור של עומי

12–10
גוני סביר:
המיטה והמצלמה

18–15
מטעמים
בסגנון עולמי

23–22
בילי מוסקונה לזמן:
השמיים הם הגבול

עורכת: תמר אביזר
עורכת משנה: ליאורה עיני
עיצוב ועריכה גרפית:
כרמית אדלר, עדלי סטוק
מודעות: גילה שניידר
טלפון (03) 439474
מוכירת הפקה: בתיה אבישי
טלפון (03) 439276

כל הזכויות שמורות ל"מעריב" ©

סיפור השער:

בתמונה שצוירה ע"י הצייר העולמי מבורה"מ, יוסף קפליאן, נראית אומיה נבון כ„מלכת ירושלים". התמונה נמכרה לוב' נבון בשי ליום הולדתה וגרמה לתחרותות רבה. (רשימתה של תלמת חדר ב„קורים דברים", עמ' 6–7)

SOngs to REMember

שירים שנשארים
הפזיטים הטובים של העבר

רק 9.99 שקלים חדשים
ו–2 התקליטים של השירים העבריים והלועזיים הטובים של השנים האחרונות שרוכזו במיוחד למבצע זה – ישלחו לביתך.

אני נושא עמי – שלמה ארצי ■ אירוסים – עפרה חזה ■ ימים לבנים – שלמה יידוב ■ שיר ארץ – הדודאים ■ רואים רחוק רואים שקוף – שמוליק קראוס ואילן ויצברג ■ התגיגה נגמרת – הכל עובר חביבי ■ אתם זוכרים את השירים – חנן יובל ■ חורשת האקליפטוס – שולי נתן ■ שיר כלולות – יזהר כהן ■ סליחות – יהודית רביץ ■ זמר לספינה (שקיעה נוגה) – גידי גוב ■ על כל אלה – יוסי בנאי

KILLING ME SOFTLY - ROBERTA FLACK ■ MANDY - BARRY MANILOW ■ WHITE SHADE OF PALE - JOE COCKER ■ CALIFORNIA DREAMIN' - MAMAS & PAPAS ■ HOTEL CALIFORNIA - THE EAGLES ■ JUST THE TWO OF US - GROVER WASHINGTON ■ ARTHUR - CHRISTOPHER CROSS ■ HARD TO SA Y I'M SORRY - CHICAGO ■ ALL OUT OF LOVE - AIR SUPPLY ■ MORNING HAS BROKEN - CAT STEVENS ■ UP WHERE WE BELONG - JOE COCKER & JENNIFER WARRENS

מחיר תקליט אחד או קלטת אחת 6.00 שקלים חדשים
מחיר 2 התקליטים או 2 הקלטות 9.99 שקלים חדשים בלבד.

שילחו הזמנתכם בעזרת המודעה ותמקבלו ישלחו לביתכם

לכ' „מעריב", רח' קרליבך 2 תל־אביב,
ת.ד. 20050 מיקוד 61200 עבור „תקליטים"
סמן ב"x" את בחירתך
□ תקליט שירים שנשארים □ קלטת שירים שנשארים
□ תקליט Songs to Remember □ קלטת Songs to Remember
מצורפת המחאה ע"ס.....
שם.....
שם משפחה.....
ת.ז.....
כתובת.....
אם ברצונך לשלם בכרטיס אשראי אנא טלפן 03-383838

הצופים. פרק הפיסטוליה אישית.

שרטה המתנדב

צופים זה גוע מיוחד. לא בהכרח מעבירים זקנות את הבביש כל ימי חייהם, אבל הנאמנות הבסיסית לעניבה נשארת. אחד מפורסם שהוכיח באחרונה את הכלל הזה, הוא המעצב הגראפי דוד (שרטה) שרטקובר.

כשהיה יותר צעיר ופחות מפורסם היה טרטה צופה נכון בירושלים, ובין השאר שימש כמאייר בטאון התנועה "היה נכון" ב־1961, כשהעורך אז היה הסופר א. ב. יהושע. מאז גדל הנער, והצופים הפכו לפרק בהיסטוריה האישית. בימים אלה שב טרטה לפעילות צופית, וברוח ההתגדבות הצופית הידועה תרם לצופים את עיצוב הכרזה לרגל 65 שנות פעילות הצופים בישראל.

פעם צופה – תמיד צופה. ■

אודית הראל

אופירה נבון – מלכת ירושלים

„מלכת ירושלים" הוא שמה שצויירה ע"י הצייר יוסף קפליאן, עולה מברית המועצות שתערוכתו נפתחה במוזיאון בת־ים. בתמונה שצויירה בסגנון הרנסנס נראית רעיית שר החינוך והתרבות, אופירה נבון, ישובה על כסא מלכות על רקע בתי ירושלים.

יוסף קפליאן עלה לארץ ב־1980 שלל תערוכות יחיד, תערוכות קבוצתיות, ואף שלושה פרסים לעריכה אמנותית של ספרים ופרס אינגד הציירים של ברית המועצות. התמונה „מלכת ירושלים" נמסרה במתנה לגב' נבון כשי ליום הולדתה. „כעשרה ציירים צירו אותי אבל זו המוצלחת שבכולן", אמרה אופירה בהתרגשות והוסיפה, „כך הייתי רוצה שילדי יזכרו אותי". אופירה נבון הגיעה לתערוכה בלויית אן שאו, פרופסור לתיאטרון והנשיאה העולמית של ארגון תיאטרוני הילדים „אסיטב" המבקרת בימים אלה בארץ. ■

תלמה הדר

הבריטיות התאהבו בתפוזים

סלט ירקות בקליפת פומלו ודג ברוטב לימון היו רק חלק מן ההפתעות ב„מפגש מהודר" שאירגנה המועצה לשיווק פרי הדר לעתונאיות מזון וצרכנות מאנגליה.

העתונאיות, אשר הגיעו לארוחת הערב המלון רמדה בתל־אביב לאחר סיורים בפרדסים ובבתי אריזה, התפעלו משפע האפשרויות הטמונות בגיצול פרי ההדר לבישול ולאפיה. כאשר הן גילו כי חברתן, הלן מקוי, חוגגת את יום הולדתה בדיוק באותו הערב, הן זיכו אותה בשירה אדירה של יום־הולדת־שמח ולעוגת הפתעה מיוחדת עם זיקוקין־די־נור. ■

ליה קדן

יומולדת לליטו

יפו העתיקה, כמעט כמו בכפר או בקיבוץ, כשמישהו עורך מסיבה כל חשכנים חוגגים אותה. בליל שבת האחרון חגגו את יום הולדתו ה־38 של הארכיטקט יצחק (ליטו) ליר. את יפו העתיקה, ייצגו שם: דובי זלצר, דוד שריר, לורנס זיו, רפי הדר ויהודיה סולה. מעג'מי הגיעו יוסי שילוח, חמרה יובל, ציונה עוזטרמן ובעלה בינו פדני. היו גם כמה זרים שלא נמנים עם אזרחי יפו, ביניהם שלום חזוק, יהונתן גפן ויזהר אשדות.

יצחק (ליטו) ליר, שמשמש כראש בית הספר לאדריכלות פנים שפתחה אוניברסיטת תל־אביב בחולון, תיכנן בין היתר את המיבנים בגן נופי תל־אביב שבמוזיאון הארץ ואת המשרדים החדשים של „גתם". עכשיו הוא מתכנן, לדבריו, מלון שלושה כוכבים בנמל יפו ואת הפיכתו של נמל תל־אביב למרכז מסחרי. ■

אירית רוזם

גדציות דרמטיות

חוד הוא הצבע של שלוש הגברות שהסבו לשולחן אחד, במלון דן, בעת המסיבה שנערכה לכבוד ד"ר הנרי קיסינג'ר לאחר קבלת תואר ד"ר כבוד מאוניברסיטת תל־אביב. הנשים הן: לאה רבין (מימין), נאנסי קיסינג'ר ובלה מדרמן (רעיית המלונאי יקותיאל מדרמן). ■

תלמה הדר

עלמה של שמיל

בתחילת חודש מרץ יערך ערב מחול לזכרו של שחקן תיאטרון נוה־צדק, שמיל רובינשטיין, שנהרג למני יום כיפור בתאונת דרכים. „שמיל היה בנאדם של יצירה ואהבה. הוא לא רצה שיבכו עליו ובערב הזה אין שום ריקוד שהוא בביה על שמיל", אומרת יוצרת הערב, המורה לריקוד והכוריאוגרפית, עלמה פרנקפורט.

עלמה, בתו של אדי פרנקפורט, מנכ"ל טי.וו.אי בישראל ואחותה הצעירה של מעצבת האופנה דורין פרנקפורט, רקדה 10 שנים בבית־דור, סיימה את האקדמיה למוסיקה ומחול שבירושלים והשתלמה בסן פרנסיסקו, בבית הספר לבלט קלאסי של ריצ'ארד גיבסון. היא מנהלת שני בתי ספר לריקוד (בלט קלאסי ומודרני) וכוריאוגרפיה, ברמת השרון ובתל־אביב, ועושה כוריאוגרפיה לסרטוני פרסומת, תצוגות אופנה ומופעים.

את שמיל רובינשטיין הכירה ב־1980. היא העבירה אז שיעורי תנועה בחוג לתיאטרון של אוניברסיטת תל־אביב, הוא היה התלמיד ש„התחיל" עם המורה שלו. על מערכת היחסים שהיתה ביניהם היא אומרת: „זה היה הרבה יותר מרומן. אבל שמיל היה איש של הרבה נשים והן יכולות לזעום על הקשר שלי איתו". והקשר הזה החזיק מעמד יפה אפילו שבמהלכו הספיקה עלמה פרנקפורט להתחתן ומיד להתגרש.

שמיל רובינשטיין נהרג כשחזר ממסיבה בסביון. עלמה פרנקפורט היתה אמורה לנסוע איתו למסיבה, „הייתי כבר לבושה ומוכנה ובגלל ריב טיפשי ביננו נשארתי בבית". עכשיו היא באמור מכינה ערב לזיכרו. את תחלבושות לערב חזה מעצבת האחות, דורין, שמחלקת עכשיו את זמנה בין תל־אביב ללונדון, שם פתחה לאחרונה בוטיק. ■

אירית רוזם

עלמה פרנקפורט. „הכל בגלל ריב טפשי"

מגיעה לה אש

מאז הסירה מזכירת הסתדרות האחים והאחיות, ברט־יה מדן, את האיום בשביתה ופנתה לדרך של „יש ברירה" היא מוצפת במאות שיחות טלפון, גם של מברכים ומחזקי־ידיים וגם של כאלה השולחים אותה לכל הרוחות. „אני מושכת אש", היא אומרת, „אבל עכשיו אני יודעת בדיוק מי השונאים שלי ומי החברים שלי. וגם זה משהו".

ברט־יה, אשה נאה וחזקה, ששימשה כאחות בית־חולים עד לפני ארבע שנים, מבטיחה להחזיק מעמד „כי אפילו אם חולה אחד יפגע – לא אוכל לחיות עם זה". ■

ליה קדן

שרגא רוזמן ועדנה קליין. חיים חדשים.

איחוד לבבות

שרגא רוזמן, מנכ"ל סולל לגימלאות, אבל מפצה את עצמו בכיוון אחר: הוא בונה לו חיים חדשים לצידה של אשת חברה תל־אביבית – עדנה קליין.

רוזמן, אלמן בן 65, פגש את עדנה קליין, אלמנה אמידה, יפת־תואר ונמרצת, במסיבה אצל חברים משותפים לפני כשנה. עכשיו הם ביחד – וטוב להם. קליין, ילידת פתח־תקוה ובת למשפחת ברא"ן הידועה, פעילה ביוצ"ו ובחוגים לידיעת הארץ, מגדירה את מה שקרה להם: „איחוד לבבות". ■

ליה קדן

היו"ר תקוע.

המציילים בכו

רות תקוע, יו"ר ויצ"ו ישראל, הצליחה לרגש את משתתפות הוועידה העולמית של ויצ"ו במלון הילטון ת"א, כאשר סיפרה להם סיפור אמיתי על אודות ממגש באולם שאגאל בין זוג קשיש לבין „ילדה" בשם אדית, אותה החביאו ב־1944 בביתם בהולנד ומאז ניתק ביניהם הקשר. אדית הגיעה למפגש הויצ"ואי המסורתי של אימוץ ילדי עולים" ותיקים עם ילדי־עולים חדשים, יחד עם בנה, ואז, במפתיע, המגישו אותה עם מציליה. חזוג הקשיש פרץ בדמעות גיל. איש לא גילה להם כי אדית תצפה להם שם. ■

מאחורי הקלעים

שר התרבות והחינוך, יצחק נבון, שילב השבוע עבודה ותענוג במשך יום שלם סייר בבאר־שבע ועסק בענייני חינוך ובערב היה אורח כבוד בתיאטרון באר־שבע ולחץ ידיהם של עשרות אישים שהוזמנו לפרימיירה של הצגת „אותו ואת בנו" לי.ד. ברקוביץ.

נבון סעד ארוחת ערב בחברת קומץ אישים בחדרה של ציפי פינס, מנהלת התיאטרון. ארוחת מלכים סטייל מלון 5 כוכבים, עם מלצרים עובני פרפרים שחורים וחולצות צחורות, כשקהל המוזמנים אינו יודע שהכל „שנור": את הכסאות המרופדים באדום הביאו מאולם „ארגמן", את מפות השולחן ממלון „נאות־מדבר" ואת הכיבוד תרמו אודי וזשלילד ואריה רוף, בעלי „רוזל".

בתום ההצגה טעם נבון מאחורי הקלעים עוגת מרציפאן ענקית והפטיר: „לא רעו הלוואי שתזכו להרבה אירועים כאלה" – „אמן", אמרה ציפי פינס, „זה טוב לתיאטרון, זה טוב לבאר־שבע וזה טוב לשר". ■

שלמה גבעון

הטור של טומי

יוסף לפיד

מסע עסקים

מן־רגע־מן־מזמן לא נהניתי מסרט כמו מהסרט היוגוסלבי „מסע עסקים של אבא". ולא רק מפני שאני רובר סרבית ויכולתי להבין את השחקנים מבלי להזקק לתרגום. כמו כל יצירה אמנותית מעולה, הסרט פועל בעת ובעונה אחת בכמה מישורים של החיים.

במידה מסוימת הוא הזכיר לי את הסרט הברזיליאני „רזונה פלור נשואה לשניים". אותו מאג'יזמו, ופקס פרדע מהול ברוך, אותו עוני המלכלך מחתת לצפרניים, חושש הומור נפרד, הצחוק, דרך דמעות. כמו שהיו ביוגוסלביה בתקופת הפירוד הויסטורי בין סיטו לסטאלין, כאשר עלילתו של הסרט מתרחשת, אני יכול להעיד כי הבמאי יצר מציאות אותנטית להלוטין של חיי יומיום, מורכבת מאלפי אבני פסיפס קטנים. שכל אחד מהם מונח במקומו המדוייק. אם זו הלהיטות אחרי שמתון צרפתי או הדעש של „גיאגרה" ישנה או סיגריה המשוטת חיילי או העיסוק הבסייתי בסדרגל.

אבל, להבדיל מ„רזונה פלור", שלא הביא שום בשורה לעולם, „מסע העסקים של אבא" מצליח, ברובד העמוק ביותר שלו, לשמש כתב אישום נוראי נגד המשטר הקומוניסטי. הוא מראה לך, כיצד משטר טוטאליטרי זורר לכל בית, מכתה ומשפיל, מסרס יחסי אנוש, יוצר אווירה של פחד מתמיד, ויושב על חיי הבריות כמו איזה ענן של רעל, שנעלם מארובות הניתוח.

רק מי שחי במדינה קומוניסטית יכול ליצור סרט אנטי־קומוניסטי כל־כך משכנע. העובדה, שסרט כזה יכול היה להיווצר ביוגוסלביה, מעידה על מידה מפתיעה של חופש היצירה. אני מקווה, שהבמאי עדיין מתהלך חופשי. ■

המדע שלי: „מסע העסקים של אבא".

גיורת

אם תספרו לארם זה, שבית משפט במדינה מסויימת חקר אשה איזה סוג של בשר היא אוכלת ובאלו ימים היא נוטעת במכונית, ועל פי תשובתה ביטל את גישואיה ושלל את חלקה ברכוש המשפחה, או האיש הזר יאמר לכם, שזו בדיחה גרועה ישר מפאקיסטן.

אבל זה בדיוק מה שקרה במדינת ישראל. בית־דין רבני בחיפה ביטל גירות של אשה – גיור שהיה בתוקף מעורריה – לאחר שהתגרתה, שהיא אוכלת טרפה ונוסעת בשבת. ומאחר שגיורה בוטל, בוטלו על פי בקשת בעלה גם נשואיה, שנמשכו יותר מעשר שנים. ומכילא נשלל גם חלקה ברכוש משפחה, למעט מחצית הדירה המשותפת, שהיתה רשומה על שמה וארי־אפשר היה לקנות אותה ממנה.

היא בוודאי למדה את הלקח ובעתיד תאכל עוף מוכשר ואם בשבת תרצה להגיע למרחקים, תעשה ג'וגינג. השאלה היא רק, עד מתי יסבול הרוב המכריע של הציבור במדינה, האמורה להיות נאורה ומתקדמת, שישפטו אותו על פי הלכות שקבעו בימים קדומים. לאו דווקא בימי הביניים, כפי שנוהגים לומר, אלא הרבה לפני־כן. בתקופה בה נהגו גם לסקול נשים נואפות.

בעצם, קשה להבין מדוע לא סוקלים אצלנו אשה הבוגדת בבעלה? ביחוד אם מתברר, שאחרי המעשה היא אכלה סריסה. אפשר עוד להבין אשה השוכבת עם המאהב שלה ואוכלת לאחר מכן סרדינים. אבל תארו לעצמכם אשה הקמה מהמיטה ואוכלת שרימפסז ואם בגדה בשבת, אז בכלל אין ספק, שדינה מיתה. ממיטה למיתה – גם בשנת שמיטה. אני חושב, שזו טיסמה המשקפת נאמנה את הלכי הרוח כיום במדינה. ויימצא מי שיסביר לנו, כי סקילת האשה היא ששמרה על היהדות במשך 5000 שנה. אל תצחקו, זה עוד יבוא אם לליכוד או למערך יחסרו הקולות של ש"ס או של האגודה בשביל להרכיב קואליציה מצומצמת. ■

שופטים ב'

עקבות הביקורת שמתחתי על שופטים הטוקעים עורכי־דין ומתעללים בהם, פנה אלי שופט, בעילום שם, כמובן, והסביר מה מוציא את השופטים מדעתם.

לדבריו, עורכי דין רבים עושים הצגות טרק. ישבנם מצבים משפטיים, לא מעטים, בהם גם השופט וגם עורכי־הדין יודעים מראש מה יהיה פסק הדין. הנתונים הם כאלה, שאין אלטרנטיבות, תיתכן רק החלטה אחת. אלא מה? הקליינט שילם כסף רב לעורך הדין שלו. אם עורך־הדין יאפשר לשופט למנוע את הענין זות־שתיים, הקליינט יהיה מרוגז. ראשית, על כך שעורך הדין לא ראג לאינטרסים שלו. ושניה, שאם זה כל מה שעשה, אז בשביל מה לקח כל־כך הרבה כסף.

כדי לא לגרום ללקוח אכזבה, עושים עוכי הדין תיאטרון. חוקרים ערים חקירות שתי וערב בומבאסטיות, שאינן גורעות ואינן מוסיפות לענין. הם מתנצחים עם הצד שכנגד בתקיפות מרשימה. הם נושאים נאומים ארוכים ומלומדים המורכבים מקו אחד של עברות רלוואנטיות ותשעה קווים של קמופלאז', כדי לסנוור את עיני הקליינט.

והשופט יודע זאת והוא חסר אונים, כי הוא חייב לאפשר לעורך הדין לייצג כמיטב יכולתו, כביכול, את האינטרסים של הקליינט. והשופט יודע שמחכים לו עוד חצי תריסר תיקים והשופט כבר שמע את האורגומנטים הנבובים הללו אלף פעם – ובשלב מסויים, פוקעת סבלנותו של השופט והוא יורד לחייו של הפרקליט. ואז עורכי הדין מתאוננים, שהשופט מציק להם.

והו, איפוא, הצד השני של מטבע. רבותי הפרקליטים, הבריה בידכם להחליט, אם חשוב לכם למצוא חן בעיני הקליינט או בעיני השופט. ■

טמפונים

אני קורא לכל אשה, אם היא פמיניסטית ואם לאו, להחרים כל בית קולנוע המציג את הפרסומות המגעילות לטמפונים.

לא יתכן שנשים יצטרכו לסבול את הזיוון הזה, הגנגה כזו של חוסר טעם, על חשבון גופן.

האם מבינות הנשים מה הפרסומות הללו עושות לגברים הזושבים לירוץ רגע אחר אתה חושב על האשה ונתושקת שאתה אוחז בירה ובריגע הבא אתה נוכח לדעת, שאתה לא ישב עם אשה, אלא עם כוס, אם תסלחו לי על הביטוי, המלאה מים ובתוכה מתרחב טמפון טוב ומצטמצק ממפון גרוע ויש טיפות דם הנטפגות ושאינן נספגות. הוסת הוסכת לסרט מתח בהמשכים ושמות של חצי תריסר יוצרי הסרט מופיעים על הבד באותיות יותר גדולות מפליני, ואתה שומע את הקול מצחקק באי נחות – ואני חוזר ושואל:

מדוע וחייבות הנשים לסבול את זזה

אני מציע שארגוני הנשים יסילו דרם על חברות הזויות מנשים וגם מבוות אותן, וקראות המסכימות לדעתי יכולות לצלצל לקופת של בתי קולנוע ולפני שהן מזמינות כרטיסים לשאול אם יש פרסומת לטמפונים, האם התשובה היא חיובית, להודיע שאם כך – תודה רבה, לא צריך כרטיס.

ברדיו הצטרפו לאחרונה הקשקשים לכינים ולכמוסות נגד גאונה: כדאאב דוזף אותך איזה ברגש אידיוסי עם הסחורים שלו ובקולנוע מוכלים לך ממפונים בפרצוף. אני חושב, שהגיע הזמן להקים אגודה להגנת האזרח מפני פרסומת מגעילה. ■

(מתבטאת „חשבוע שלי" בקול־ישראל)

מכירת סוף־עונה
עד 50% הנחה
בלירים, ז'קטים ומעילים
מצמר
לנשים וגברים
תדמור
תל אביב – רח' זמנהוף 25 (פ. המלך ג'ורג')
טל: 03-224919
ירושלים – רח' המלך ג'ורג' 16
טל: 02-224478
המפעל – קיבוץ עין־צורים טל. 055-82150
ז'ק לימור פתוח מיום ג'
דרך השלום 7 ת"א טל: 03-256294-7

איפה תקבל שירותי בנק אחרי 7 בערב וגם אחרי 8 בערב?

בנק לאומי משקיע משאבים רבים במטרה לאפשר לך לעבוד עם הבנק – במקום ובזמן הרצויים לך. רק במסוף בל"ל תוכל לפעול בנוסף כל ששעות היממה: לחתמתכו ביתרות ובתנועות של חשבונותיך, לדבות אלו שבמטבע-חוץ, לקבל דו"ח מצב מירות-הערך שלך, לתת הוראות לרפקדה בפקיים, לתקיף שקים ולבטל משיכת מזומנים. כדי לאפשר לך כל זאת דרושה לבנק טכנולוגיה מתקדמת מאד. יותר מכן, צריך שיהיו בבנק אנשים שיחשבו על רעיונות כאלה וידעו כיצד ליישמם. לבנק לאומי יש את האנשים ויש את הטכנולוגיה ואתה יוצא שכר!

מסוף בל"ל - שרות בנק בכל שעות היממה - בלעדי לבנק לאומי

השרות שאתה מקבל היום טוב יותר מהשרות שקבלת אתמול, ומחר תקבל שרות טוב עוד יותר.

בנק לאומי

הולך איתך קדימה

ה מ י ט ה
וה מ צ ל מ ה

זוגות

גוני סביר

היא והוא ביחד על הסט וביחד גם בבית. הוא הבמאי, היא השחקנית ולפעמים גם להיפך. איך הם מסתדרים עם זה?

רחל ונסים דיין. "הרי אנחנו שוכבים יחד באותה מיטה..."

הוא הבמאי. היא השחקנית. "במקרה" הם גם נשואים, או לכל הפחות חיים ביחד.

"במקרה" היא גם משחקת בסרטים שלו.

או אולי לא במקרה? בשחרשבים על גיבה רוזאנגרס וגיון קאפארטס חושבים על אמנות, וזה כמובן בסדר. או למה כשנתקלים בזוגות שמשתתפים פעולה עליהסקס בארץ, יש מעין תחושה של התנצ־לות, או, לחילופין, נשמות טובות שיודעות לקשר בין המיטה ועבודת המצלמה?

רחל דיין, אשתו של הבמאי נסים דיין, צחקת צחוק מתגלגל ואומרת: "הרי אנחנו שוכבים יחד באותה מי־טה, או איך לאמ" היא ממשיכה, הפעם ברצינות: "פעם הפריע לי מאוד להיות "אשתו של". היום, התרגלתי וגוה לי עם זה. עשיתי הרבה תפקידים בזכות עצמי. אז אני מסתמכת על הצלחה שלו, למה לאו"

בחדר המגורים הגיעה מאוד של הזוג דיין, דירת גג בבית ישן, השיחה שלנו תיכף מתחילה מ"האמצע". יש הרגשה שאין זו הפעם הראשונה שהזוג דיין נתקל בבעייתיות של העבודה המשותפת. לנסים, שסרטו "נשר צר מאוד" מוקרן בימים אלה, אין התבלטויות: "רחל שחקנית מעולה, אז אני נותן לה לעבוד. אבל בסדרת הטלוויזיה "מישל עורא ספרא ובניו" לא היה תפקיד מתאים בשבילה והיא לא השתתפה".

רחל ונסים עבדו יחד ב"אור מן ההפקר" עוד בטרם נישאו. בין סרט לסרט, מגדלים רחל ונסים שני ילדים.

רחל, שעשתה גם שני סרטים עם במאים אחרים, מודה שקשה לה לעבוד עם נסים: "אני פורחת, אני לוקחת אחריות. היום למדנו כבר לא לוותר אחד לשני בעבודה". העבודה המשותפת וההבנה המקצועית המ־שותפת מקרבת אותם, כזוג: "יש תודשים שאני מרגי־שה שאני סוחבת אותו על הגב שלי כמו שק. אבל בתקופות אחרות נסים הצליח להרים אותי מתחומות עמוקים. אבל אני מקנאה, מקנאה לשחקניות טובות, מקנאה באנשים מוכשרים בכלל, ולגבי נסים, אני גם מקנאה בו וגם שמחה בשבילו. זה אמביוולנטי. היום, אני רוצה שיצליח, ואפילו לבד". נסים לא מוותר בכ־לות: "אני יודע שיש רבדים שהיא צריכה לעשות, ולא הייתי רוצה שהיא תותר. זה עשר שנים מוקדם מדי"

הכל יקרה על הבמה

אצל מיכה שרפ־רשטיין, מפיק, ועירית שלו, חברתו לחיים, שחקנית, הדברים עושים רושם הרבה יותר רב משמעי. מיכה, סיגר שמן בזווית הפה, אומר בלהט שאי־אפשר לערער עליה: "אני מחפש תסריט לפי ע־ריה. את הסיפור הכי טוב בארץ לא הייתי עושה בלעי־ריה. אנחנו עובדים ביחד".

עם תחילת הצילומים של הסרט "המחצבה" בבימויו של זאב רווח, אומרת עירית: "זהו נסיון חדש בשבילי, זו פעם ראשונה שאני מעורבת בהפקה, בכל שלביה. תמיד הייתי שחקנית שיושבת בבית, מקבלת טלפונים, קוראת תסריטים. דווקא כל הטריס הזה להכיר את הצד של ההפקה מלהיב אותי". מיכה ועירית רואים בתפקיד המפיק את הכוח המניע של הסרט: "אני לא רוצה לביים, ולא מתיימר לביים. אבל אני מפיק מעורה – במלוא מובן המלה", אומר מיכה.

"אני מקצוען. בבית – כל הפריווילגיות שבעולם, בצילומים – אני דורש להתאמץ, לתת דוגמה"

למיכה ועירית רק נסיון קצר בעבודה משותפת, בסרטו של איתן גרין "עד סוף הלילה". "הלקח שלי הוא לא לוותר" אומר מיכה. "מהיום והלאה אני עושה סרט קודם כל עם עירית בתפקיד הראשי, עוד לפני שאני בוחר סיפור ובמאי". ומה יקרה על הסט? אלו זכויות־יתר יהיו לעירית, השחקנית הראשית, החברה של המפיק? "אני מקצוען בלי שום סנטימנטים בער־לם", מצהיר מיכה. "אני לא רואה שום פריווילגיות לעירית בזמן העבודה. בבית – כל הפריווילגיות שבע־לם בצילומים, אולי אפילו ארדוש ממנה מעל ומעבר, להתאמץ יותר, לתת דוגמא".

רואים שלעירית ומיכה טוב ביחד. הצלם שלנו, שמואל רחמני, מצלם אותם בזוג, הם ממשיכים לש־בת צפוף מאוד ולהתחבק גם שעה ארוכה אחרי שכבר לא מצלמים. "היחסים שלנו נורא יפים", אומר מיכה לגמרי בפשטות. "אנחנו חברים מאוד קרובים, חוץ מזה שאנחנו אוהבים". ועירית מוסיפה: "עם של שחקנים זה עם נורא מלחיץ. כל עניין האגו הזה. ולהיות עם מיכה זה כזה רייענון, יש לו ראייה חדה והרגליים שלו כל הזמן על האדמה". מיכה מקווה שהחולשות שלו לא תיצור "אנטי" כלפי עירית: "אני מקווה שבמאים אח־רים לא יחשבו שעירית עובדת רק אתי, שלא תיווצר לה סטיגמה. לעבוד עם חבר קרוב זה בסדר, ועם החב־רה הכי קרובה לאז"

הכל יקרה על הבמה

מישה אשרוב ובלהה מס כבר "וותיקים" בכל הנר־גע לעבודה משותפת, בתיאטרון. הם שתים עשרה שנה יחד ובמהלך השנים הקימו גם תיאטרון משלהם ליל־רים ולנוש, "בימה". לפעמים הוא במאי והיא שחק־נית ולפעמים הוא שחקן והיא במאית. הכל קורה על הבמה. "המפגש שלנו היה בתיאטרון, ודרך התיאטרון, לא היינו נפגשים אחרת", מישה אשרוב, נשוי בשלי־שית, כבר יודע: "זה תמיד לא קל. אין חציצה מרוקר־קת בין התחומים. זה לא סטרילי ונקי, כמו כשמביימים מישהו אחר. יש שובלים וזנבות שנמשכים הביתה, או הולכים מן הבית ואל התיאטרון. תמיד יש מעורבות".

"במאי ושחקנית הם כמו כבר וכינור. כינור לא יכול להגיד לא בא לי, אבל הצליל תלוי גם בכבר"

בלהה מוצאת חיוב במעורבות הזו: "בינינו הרבה הבנה בזכות המקצוע המשותף. אני במאית שלא רכה עם השחקנים, לא מקללת, אין אצלי עלבונות. עם מישה, זה לא קל. הוא לא שומע בקולי. הרי הוא גם במאי, ויש לו רעיונות משלו, אבל לא תמיד הם מתאר־מים לתפישה הכוללת שלי, כבמאית. ביחסים בינינו הוא יותר חזק וזה בא לידי ביטוי גם במשחק. אני, במידת האפשר, לא מוותרת לו. כשאני חכמה, אני ושבת ומבליגה, ומשיגה את שלי בדרכים נשיות: חגר־מה קטנה, שאלות מתחמות, אם אני לא חכמה – אני מתפרצת, ומסירה. כשאני מצליחה – הוא לא מרגיש בכלל איך אני עושה את זה. אחרת – זה לא היה עובד..."

למישה יש תאוריה מוסיקלית בנוגע לעבודת במאי־שחקן: "במאי ושחקן הם כמו כינור וכבר. הכינור לא יכול להגיד אני לא מנגן, 'עוד לא בא לי'. אבל הנ־ליל תלוי גם בכבר. לא מספיק סטרדיבריוס. כששחקן ובמאי עובדים, זה לא עסק של אף אחד מה קורה לכל אחד מהם בבית. הריכוז בעבודה חשוב מאוד. ואם יש יחסים שהם מעבר ליחסי־עבודה, זה ודאי משפיע מב־

(המשך בעמוד הבא)

מישה אשרוב ובלהה מס. "לעבוד יחד זה נפלא, אבל להכשל יחד זה קשה מאוד" צילום: שמואל רחמני

(המשך מן העמוד הקודם)

חינה פסיכולוגית".

„כשהוא ביים אותי, היו ביעות עם ההצגה, הוא התפרץ דווקא עלי", מסבירה בלהה איך הפסיכולוגיה עובדת על הבמה, „ואני שתקתי. הבנתי. אובייקטיבית – לעולם לא אהיה שחקנית גדולה כמוהו. מגיע לו יותר, כי הוא קורץ מחומר של כוכב. כשאני רואה אותו על הבמה, אני כל פעם כאילו מתאהבת בו מחדש".

„לעבוד יותר זה נפלא", אומר מישה. „כשנכשלים יתר – זה מאוד קשה", מסכמת בלהה.

לאורית אלמר, כוכבת „עירית־אירית" ואשתו של הבמאי נפתלי אלמר, קצת קשה עם הדרכים המתקרר אות „בשיות" ועירוזבן בעבודה. לפני שעשתה מבחן־רב לתפקיד, ניסו פעם היא ונפתלי לעשות שיעור־ריח: „לא הייתי מסוגלת לשחק כפניו. נראה לי לא נכון לעשות חוויה אצלי בסלון, עם הבעל שלי".

„עשיתי מבחן־רב. לא ידעתי אם אתקבל. אחר כך היה לי קשה מאד בסיטואציה הזו של שחקנית – במאי".

הבעל שלה, שעשה לה מבחן־רב כמו לכל המועמדות האחרות, לא ידע גם אחרי המבחן מי תקבל את התפקיד הראשי: „ידעתי שאירית יכולה לעשות את התפקיד, אבל הייתי מאוד לחוץ. זו היתה פעם ראשונה שעמדתי לביים סרט באורך מלא, ועוד להוסיף לזה את אשתי בתפקיד הראשי? זה נראה לי כאילו מצב לא טבעי". אירית לא נהנתה משום יתרון בזמן ההמתנה לתשובה: „עשיתי מבחן־רב, אמרו לי – תלבי, והיתה ישיבה. ולא היה ברור לי בכלל אם אקבל את התפקיד. ואחרי שכבר התקבלתי, היה לי קשה מאוד בסיטואציה הזוגית הזו של שחקנית – במאי. כל היום היו חזרות אינטנסיביות. היה לי קשה לבקש עוד טייק. אבל היתה לי גם הקלה מסויימת ביריעה שמביים אותי מישהו שמכיר אותי כל כך טוב".

היום, לאחר שהסרט כבר מאחוריהם, ברור לנפתלי ואירית שהסרט הזה שינה דברים ביחסים שלהם. אירית משווה את זה ללידה: „כשנולד ילד, דברים משתנים בין בני־הזוג בעקבות זה. גם כאן, עברנו יחד חווייה משותפת". „אני לא יכול להגיד אם זה טוב או רע", מוסיף נפתלי, „אבל קרה לנו משהו, עברנו ביחד חוויה מאוד אינטנסיבית. אם לא היתה מצטלמת, היינו יכולים להחליף כמה מלים תוך כדי הסירוף הגדול, וגם בבית. אבל כשאני הבמאי והיא השחקנית, לא הייתי מוכן לקבל ממנה דרישות מיוחדות. אני חושב שיחסית החמרתי אתה עוד יותר מאשר עם אחרים. וכשחזרנו בלילה מאוחר, הביתה, פתאום גיליתי שאני חוזר הביתה עם השחקנית הראשית. כאילו הצטרף אלינו לבמה שפחה עוד בנאדם. לא יכולתי להתנתק מהסרט, ועוד הייתי צריך למנוע את השחקנית הראשיתו".

גם לאירית היה קשה על הסט: „לכל אחד היה אל מי לבוא עם בקשה, דרישה, תלונה ופינוק. לי – אסור. לפני הסרט גם לא ידעתי איזה במאי הוא. הייתי צריכה לתת בו אמון מלא. וכשהתחלנו לראות תוצאות – זו היתה חגיגה. ראיתי שהוא יודע מה שהוא עושה".

בסוף השיחה שלנו פתאום מתחילה אירית לשאול את השאלות: „מה אתה מעדיף", היא מראיינת את נפתלי, „לעבוד אתי, או לא?"

נפתלי שותק. חושב לפני שהוא עונה לה. השאלה הזו כנראה לא נשאלה קודם. בסוף הוא משיב לאט ואירית מביטה לו ישר בעיניים: „אני שמח שעכשיו אני עושה סרט שאין לך בו תפקיד ראשי".

מיכה שרפשטיין ועירית שלו. „אנחנו חבים מאוד קרובים, חוץ מזה שאנחנו אוהבים"
צילום: שמואל רחמני

אירית ונפתלי אלמר. „כשחזרנו בלילה הביתה, פתאום גיליתי שאני חוזר הביתה עם השחקנית הראשית"

מיגוון נייר חברת „הלטיס".

18+

לפנק את אמא

פעם בשנה הוא מגיע. היום של אמא. זהו היום בו היא הופכת למלכה. הרעיפו עליה אהבה ופנקו אותה. היא ודאי ראויה לכך.

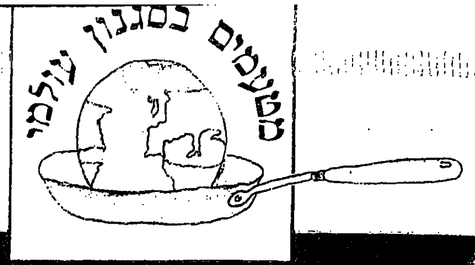
איך? יש אין־ספור אפשרויות, אך קודם כל קנו לה מתנה. לא לבית, רק לה. מתנה אישית, נשית שאפשר להתפנק בה.

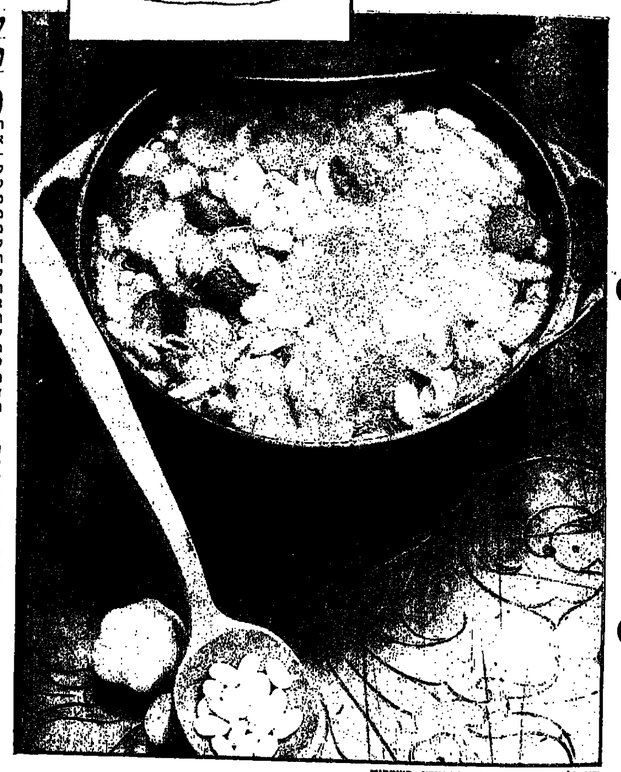
*חברת **„הלטיס"** יוצאת בהצעה מיוחדת לכבוד **יום האם**, מבחר סלסילות שי המתאימות לכל כיס וניתן להרכיבן בצירופים שונים: קצף אמבט + תחליב גוף, בושם + תחליב גוף, בושם + מטפחת יפה ועוד.*

וכן סלסילות גדולות יותר הכוללות 5–6 פריטים ובהם: מוצרי אמבטיה, מוצרים לשימוש משפחתי ומוצרים לאם ולתינוק.

באהבה

מקור: רון פרקש





קאסולט – הצרפתים אוהבים אותו בשכבות.

סיר הבשר מאכלי קדירה

כל עם וסיר הבשר שלו, כל עם ומבחר טעמיו עמו. מאכלי הקדירה, כשמם כן הם, קדירה אחת המכילה את הארוחה כולה – הבשר, התוספות ולעיתים קרובות – גם המנות הראשונות. עם מבשילים אלה נמנים בדרך כלל, מאכלים עממיים, לאו דווקא מעודנים, אך כולם משביעים מאין כמותם ועל פי הרוב גם קלים להכנה. כל שנדרש מעקרת הבית הלא מתוחכמת, אך הדואגת להשביע את בני ביתה וארוחיה, הוא להניח את המצרכים בסיר אחד, לשפות אותו על האש ולהמתין להמשך הזמן הדרוש לו למאכל להתרכך, ואז, נשלף הסיר ממקור החום ומוצב כמות שהוא על שולחן הסעודה. המכסה מוסר וניחוחות הערב־רב שבושל יחדיו זמן ניכר פרשטים מן השולחן אל הבית כולו.

בהיותם מאכלים עממיים, לא נדרשים מאכלי הקדירה למצרכים יקרים. חלקי בשר צנועים יחסית, יקרים, מיני ירקות ותבלינים, שכולם זמינים וזולים, מתאימים את עצמם יחדיו בסיר. די להזכר בחמין של שבת, שהוא אחד מסוגי מאכלי הקדירה המקובלים ביותר בעם היהודי, כדי להבין סגולותיו הנדירות של חתבשיל.

לרוב מאכלי הקדירה נדרש פרק זמן ארוך יחסית, לבישול. כדי לקצר את משך חזמן, אפשר להשתמש בסיר לחץ. למי שברשותו סיר חשמלי לבישול איטי, זהו בדיוק סוג המתכונים שלו מעד פלא טכנולוגי זה. לכל החבשילים חללו מחאים גם בשר קפוא. הבדלי הטעם בינו לבין בשר אחר – מימלא הולכים לאיבוד בבישול הממושך.

שרכות אורל-
חדש
ויליגר
כשר
מה שהופך כל ארוחה ריאלטית* למעדן
* ערך קלורי 339 ל-100 גר'
שימורי טונה · פטריות · אספרגוס · אננס · קוקטייל פירות · דובדבנים ומבחר נוסף של שימורים

ריהוט איטלקי כחול לבן

איפה אפשר לקנות היום ריהוט יוקרה אמי־תי ללא הצורך לנסוע לאירופה? בישראל, רשי־מת אולמות התצוגה היו־קרזיים באמת, לא ארו־כה. רובם כבולם יציגו בפניך ריהוט מיובא, בעי־קר מאירופה. באיזן טוב אם, נתשבים רהיטים אלה לזולים יחסית, אי־לם בשוק הישראלי הם המפגינים שבבחר.

בשבוע הבא יפתח ברח' ז'בוטינסקי בר"ג אולם תצוגה חדש לרי־הוט קלאסי. האולם הח־דש שייך למפעלי הרי־הוט "לילך" והוא משתרע על כ־500 מ"ר. באולם זה יוצגו ורהיטי סלון, פינות־אוכל, מזנו־נים וריהוט לחדרי שינה, אבל המעט, מדובר ברי־הוט כחול לבן.

מר אבי אלהרר, מנכ"ל מפעלי "לילך", הדגיש בפגינו כי קיים שוני מהותי בין הריהוט המוצג באולם זה לבין מוצרי מתחריו. כבר בי־צענו מבירות באירופה, אומר מר אלהרר. והמחי־רים שקיבלנו תאמו את מחירי השורה הראשונה של הריהוט האיטלקי והסקנדינבי.

לשוק האירופאי הגי־ע מפעלי "לילך", אחר שנענו לאתגרו של שר האוצר לשעבר מר יגאל הורביץ שקרא, כזכור, המפיצים שבבחר.

בשבוע הבא יפתח ברח' ז'בוטינסקי בר"ג אולם תצוגה חדש לרי־הוט קלאסי. האולם הח־דש שייך למפעלי הרי־הוט "לילך" והוא משתרע על כ־500 מ"ר. באולם זה יוצגו ורהיטי סלון, פינות־אוכל, מזנו־נים וריהוט לחדרי שינה, אבל המעט, מדובר ברי־הוט כחול לבן.

מר אבי אלהרר, מנכ"ל מפעלי "לילך", פים והיטי ערר מיובאים מאירופה או מוצרים בר־מה דומה. מבט מחיר במאזני החברה, מגלה לנו כי המדינה חסכה כ־מיליון דולר בשנה, סכום אותו התבוונו לקוחות "לילך" להשקיע במוצרי יבוא או בקניה ישירה באירופה.

מפעלי הריהוט "לי־לך", מעסיקים כיום כ־16 עובדים במפעל המשוד־רג על שטח של כ־550 מ"ר. המפעל מתחלק למספר מחלקות, החל במחלקת עיצוב ופיתוח, אשר האדם הדומיננטי בה הוא אבי אלהרר, מנכ"ל המפעל. מחלקת הריפוד אשר לה חיכרות של למעלה מ־10 שנים עם חעור השווייצי המפור־סם "אלמר" ממנו מיצרים חלק מחמוצרים. אגב, בר־לת הכחרת של מחלקת הריפוד היא ברית הסוך שמיחדת את ריהוט היוקרה האיטלקי. חכ־רית מצופה ערר או בד, חתפארת קפדנית והריהוט... קלאסי. בפ־לפי סגנון הרהיט. מחל־קת גזירה, מחלקת תפי־רה ואף מחלקה מיוחדת המתמחה בתכנון ופיתוח מערכות לבתי מלון. בין לקוחות מחלקה זו – מלון המלך שלמה – אי־לת, מלונות מלוה, דן...

עד פתיחת אולם הח־צוגה בר"ג, שיוזקנו את מוצריגו דרך רשתות הש־יווק הגדולות, אומר מר אלהרר ומוסיף כי מוצרי לילך התחרו למעשה במוצרי חרשתות עצמם. הבחלטת על פתיחת אר־לם התצוגה, נמלה עקב החשש לתלות מוחלטת ברשתות אלו.

במשך 11 שנות קיום מפעלי "לילך", לא נחסך כסף כאשר דובר בחשק־עה לרכישת צוות ואמצ־עי פרוטה. הבאמונה לקו־לת הכחרת הריכוז באי־הריפוד היא ברית הסוך שמיחדת את ריהוט היוקרה האיטלקי. חכ־רית מצופה ערר או בד, חתפארת קפדנית והריהוט... קלאסי. בפ־תח האולם ממוקמת חנות מתנות שנקראת "לילך – סובניר" ומוצר־ריה מרואימים להפליא לאוירה המיוחדת השור־רת כאן.

למעשה, 11 שנות פעילות מסוכמות באולם תצוגה זה. יוזמות בר־כות מסוג זה, נדירות כי־ום ולא נותר לנו אלא לב־רך אותן.

סוכנות לביטוח
רחוב ביאליק 20 רמת־גן, טלפון: 722315

„גת"
מצטרפת למלחמה
למניעת תאונות לילדים
בעקבות כתבה כל־בומק מתאריך 21.1.86
על אמונות הגרמים עקב נפילה ילדים מחלונות.

למצטרפים לחוג לקוחותינו
עזרה והנחה בהתקנת סורגים

לקבלת פרטים:
נא למנות לאביטל, טלפון 734133, 722315

השיעול מטרד - חסל אותו מיד.
טָסלון-הפתרון
לקבלת פרטים נוספים למנות
לגב' בדשבע תל אביב, טל. 03-7510483
תוצרת נוסכרת בבתי המרקחת עפ"י פרטים רוסים.

השיעול מטרד - חסל אותו מיד.
טָסלון-הפתרון
לקבלת פרטים נוספים למנות
לגב' בדשבע תל אביב, טל. 03-7510483
תוצרת נוסכרת בבתי המרקחת עפ"י פרטים רוסים.

איורים: שאול צמח

גלש כמו שאוכלים ההונגרים.

קסולט – תבשיל שעועית ומיני בשר / צרפת

מאכל כפרי צרפתי, המזכיר בצורת מה את החמין המסורתי שלנו. היחוד שלו הוא בשימוש בסוגי בשר שונים. ואולם, במחוזותיה השונים של צרפת נוהגים להכין גרסאות שונות של המאכל, כך שההקפדה על הפרטים במקרה זה, מיותרת.

10 מנות

4 ליטר מרק עוף (אפשר גם מקוביות מרק)
500 ג' שעועית לבנה, שהושרתה במים למשך הלילה
½ ק"ג בשר חזה בקר
3 בצלים, קלופים
שן שום, קצוצה דק
כפית קורנית (טימין)
צרור ירק
מלח, פלפל שחור
400 ג' צלעות טלה או כבש, בלי עצמות.
4 שוקיים או כנפיים של ברווז (לא הכרחי).
500 ג' קבאנוס או נקניקיות מתובלות אחרות.

מרתיחים את המרק ומוסיפים את הבשר ואת השעועית. מסירים את הקצף שנוצר ומוסיפים את הבצלים, השום, הקורנית, צרור הירק, המלח והפלפל. מבשלים יחד עד שהשעועית מתרככת, כשעה וחצי.

בינתיים, חותכים את הכבש לקוביות ומטגנים במחבת עד שמשחים היטב בכל צידיו. קולים את הברווז באסכלה, משני צידיו, עד שמשחים.

מוציאים את הבשר מסיר השעועית ומעבירים לכלי נפרד. מסננים את המרק ושומרים בצד. מניחים שליש מהשעועית על קרקעית כלי אפיה גדול, מניחים שליש מהשעועית על קרקעית כלי אפיה גדול, מניחים עליה את בשר הבקר, מניחים עוד שכבה של שעועית ועליה את הכבש והברווז.

מניחים שכבה נוספת של שעועית ואת הנקניקיות. יוצקים מהמרק לכיסוי כל חכולת הסיר. מבשלים בכלי בלתי מכוסה כשעה, בתנור שחומם לחום בינוני (170 מעלות). אם יש צורך, מוסיפים עוד מהמרק בעת האפיה. אפשר להגיש את המרק שנוחר לחוד.

מלח, פלפל שחור
½ כפית מיורן
½ כפית זרעוני כרוויה (קימל)
½ כפית פלפלת מתוקה (או חריפה)
3 תפוחי אדמה, גדולים
2 פלפלים ירוקים
5 עגבניות, קלופות
¼ כוס יין אדום

חורכים את הבשר לקוביות ומשחימים אותו במרגרינה. קוצצים את הבצלים ומוסיפים לבשר. מטגנים עד שהבצל שקוף. מוסיפים את השום וממשיכים לטגן עוד דקה.

מפזרים את הקמח על פני הבשר ובוחשים בכף של עץ. ממיסים את קובית המרק במים הרותחים ומוסיפים בבת אחת לסיר. מתבלים במלח, פלפל, מיורן, כרוויה, ובפלפלת (פפריקה). מכסים את הסיר, מעבירים ללהבה נמוכה ומבשלים כשעה.

קולפים את תפוחי האדמה וחותכים לקוביות. מגלענים את הפלפלים וחותכים לרצועות. קוצצים את העגבניות לפיסות קטנות. מכניסים את כל הירקות לסיר וממשיכים לבשל עוד בחצי שעה או עד שתפוחי האדמה רכים. מוסיפים יין, מעדכנים את התיבול מחממים עד לנקודת הרתיחה ומגישים מיד.

גולאש / הונגריה

גם התבשיל הלאומי החביב הזה הוא, למעשה, תבשיל קדירה, שיכול לשמש ארוחה שלמה. את הטעם ההונגרי האמיתי מוסיפה הפלפלת – פפריקה – וזרעוני הכרוויה (קימל).

6 מנות

ק"ג בשר למרק או לצלי
50 ג' מרגרינה
3 בצלים גדולים
2 שיני שום, כתושות
כף קמח
קוביית מרק בשר
3 כוסות מים רותחים

„איידיש סטיו" – טלה בתמו"א / אירלנד

זהו אולי התבשיל האירי המפורסם ביותר, ומרכיביו מאפיינים את המצוי בשפע בארץ זו: בשר צאן ותפוחי אדמה. הביישול הארוך מניב תבשיל עשיר בטעם וחסכני בפעולות הכנה.

6 מנות

1½ ק"ג צלעות טלה (או כבש)
ק"ג תפוחי־אדמה, קלופים ופרוסים לפרוסות עבות
2 כפיות קורנית (טימין)
כף פטרוסילנון, קצוץ.
5 בצלים, בינוניים, פרוסים
מלח, פלפל
2 כוסות מים או מרק

מסדרים את המצרכים בקדרה בשכבות, כלהלן: שכבה של תפוחי־אדמה, עליה זורים חלק מהמיורן, הפטרוסילנון, המלח והפלפל, שכבת צלעות ומעליה שכבת בצל. חוזרים על הנחת המצרכים ומסיימים בשכבה של תפוחי־אדמה.

יוצקים את המים או המרק ואוטמים את הקדרה במכסה או בדיריד אלומיניום. מניחים על להב נמוכה ביותר. מנערים את התבשיל מדי פעם, למניעת הידבקות השכבה התחתונה לכלי. אפשר גם לאפות בתנור, בחום נמוך (150 מעלות). משך הבישול או האפיה הוא 4 שעות. אם יש צורך, מוסיפים עוד מעט מים רותחים או מרק במהלך הבישול. ■

צלי בשר וירקות / גרמניה

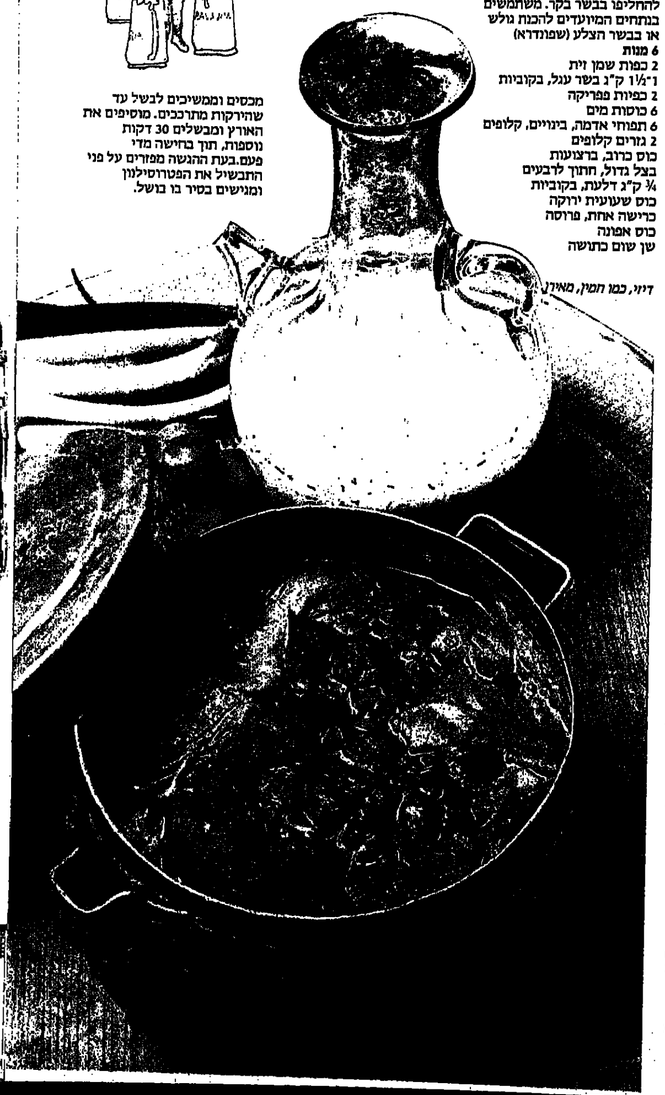
בשר העגל משמש להכנת תבשיל זה, אינו דורש בישול ארוך כמו בשר בקר. ואולם, אם בשר העגל יקר או שאינו נמצא, אפשר להחליפו בבשר בקר. משתמשים בנתחים המיועדים להכנת גולש או בבשר הצלע (שפונדרא)

6 מנות

2 כפות שמן זית
1½-1 ק"ג בשר עגל, בקוביות
2 כפיות פפריקה
6 כוסות מים
6 תפוחי אדמה, בינוניים, קלופים
2 גזרים קלופים
כוס כרוב, ברצועות
בצל גדול, חתוך לרבעים
¼ ק"ג דלעת, בקוביות
כוס שעועית ירוקה
כרישה אחת, פרוסה
כוס אפונה
שן שום כתושה
פלפל שחור, מלח, אורגנו
3 כפות אורז
כף פטרוסילנון, קצוץ

מושחים את השמן על דפנות סיר גדול ונאה ומשחימים בו את הבשר, מכל צדדיו. בזקים בפפריקה ומוסיפים את המים. מבשלים כשעה ומוסיפים את כל הירקות, השום והתבלינים.

מכסים וממשיכים לבשל עד שהירקות מתרככים. מוסיפים את האורז ומבשלים 30 דקות נוספות, תוך בחישה מדי פעם. בעת ההגשה מפזרים על פני התבשיל את הפטרוסילנון ומגישים בסיר בו בושל.



דייזי, כמו תמיד, מאיידן

דייזי – צלי כבש, חימצה ופול / אירן

מאכל קדירה מסורתי, המשלב מצרכים ותבלינים מן המזרח בדרך הכנה הדומה מאוד לחמין ולקסולט. גם תבשיל הקדירה הזה מניב מרק, אותו מגישים לחוד ותערובת עשירה של קיטניות ובשר המשמשת למנה העיקרית.

4 מנות

כוס גרגירי חימצה
כוס גרגירי פול או שעועית לבנה
1½ ק"ג בשר כתף כבש, חתוך לקוביות, עם העצמות
2 בצלים בינוניים, ברבעים
כ"ג ליטרים מים רותחים
מלח, פלפל שחור
עגבנייה בינונית, בשלה
2 כפות מיץ לימון
½ כפית כורכום
¼ כוס בצל, קצוץ דק

שורים את החימצה והפול או השעועית במים למשך הלילה. מסננים ממי השריה ומרתיחים את הגרגרים בליטר מים, למשך שתי דקות. משהים אותם במים הרותחי לשעה. עורכים את הבשר והעצמות על קרקעיתו של כלי גדול. מניחים מעליו את הבצלים ומעליהם את החימצה והפול. יוצקים ליטר מהמים הרותחים ואת המלח והפלפל. מרתיחים את תכולת הסיר ומסירים את הקצף שנוצר. מקטינים את הלהבה, מכסים היטב את הסיר ומבשלים כשעה.

מוסיפים את העגבנייה, מיץ הלימון והכורכום וממשיכים לבשל עוד שעה וחצי. מוסיפים עוד מהמים הרותחים, אם יש צורך.

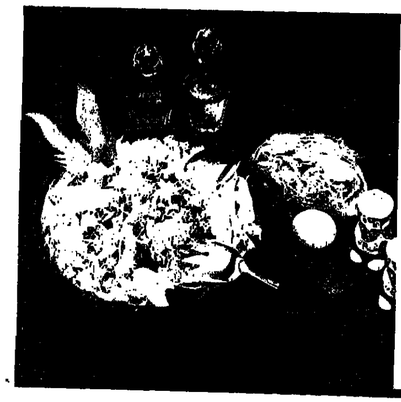
מסננים את התבשיל ומעבירים את הבשר לקערה. את הקיטניות מועכים בעזרת גב כף מעץ ומוסיפים למרית את הבצל הקצוץ. מערימים את הבשר על פני מחית הקיטניות ומגישים את נוזלי הבישול למרק, לחוד.

ירקות עם סגנון

מתכוני חסה

המתכונים תוכנו ובוצעו ע"י אנשי המזנון מר אמי נטמן במסעדת „הקומה" והשוק – מנדרמה, רח' הירקון 165 תל־אביב

המועצה לייצור ולשיווק של ירקות



סלט הקיסר

4 מנות

המצרכים:

- 1 ראש חסה אייסברג
- 2 שיני שום כתוש
- 30 גר' נקניק מערשן
- 1 טפל קוביות לחם לבן קלוי
- 1 ביצה קשה
- 1/4 ספל דומץ בר־יין
- 2 כפות שמן לסלט
- 1 כפית סוכר
- קורט מלח – ופילפל לבן

אופן ההכנה:

1. לפרק את ראש החסה לעלים בזהירות, לשטוף במים קרים ולהשרות את העלים במים קרים, במשך כרבע שעה. להכין את הרוטב כדלהלן:
2. ערבב בקערה מזכוכית או ברוסטה עם כף עץ את הדומץ, שמן, שום, סוכר, מלח ופילפל.
3. לחתוך את הנקניק לקוביות קטנות, ולטגן במחבת חמה ללא שמן עד שהנקניק נהייה פריך.
4. סמוך לזמן ההגשה לצקת את הרוטב על החסה ולפזר על החסה את קוביות הלחם הקלוי וקוביות הנקניק, ולרסק עם פומפיה דקה את הביצה הקשה.

חסה מאודה

4 מנות

מצרכים:

- 2 חסות ארוכות
- 1 כף מרגרינה
- 1 בצל בינוני
- 50 גר' חזה אווז מעושן
- 6 פיטריות שמפיניון טריות
- 1 כוס רוטב צלי
- 1/4 כוס יין אדום יבש
- מלח – פילפל לבן

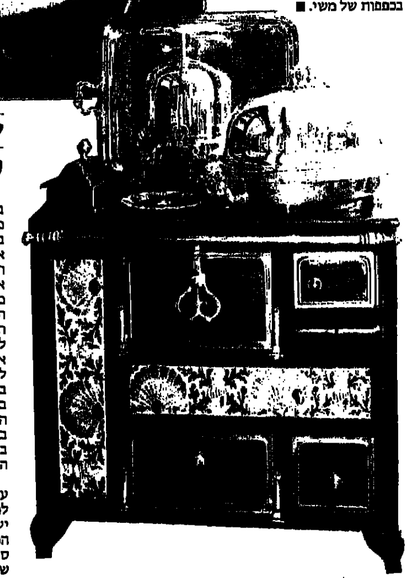
אופן ההכנה:

1. לשטוף את החסה ולחתוך בסכין חדה את קצות החסה (בערך 3 ס"מ מקצות העלים).
2. להרתיח בסיר רחב ב־3 ליטר מים עם מעט מלח, להכניס את החסה לסיר לרתיחה למשך כ־3–4 דקות, ולהוציא מיד לסיר עם מים קרים, להוציא מהמים הקרים ולהניח על מסננת רחבה או רשת כדי שהמים ינקזו.
3. לחמם במחבת את המרגרינה, לטגן בה את הבצל כשהוא קצוץ דק לצבע זהוב.
4. להוסיף את חזה האווז כשהוא חתוך לקוביות קטנות, להוסיף את הפיטריות כשהן חתוכות למרוסות, לערבב ולחבל.
5. להוסיף את היין האדום, ורוטב הצלי ולהביא לרתיחה קצרה.
6. לחצות את החסה לאורך, ולהניח את חצאי החסה בתבנית פיירקס או אפיה אחד ליד השני. לצקת מעל את הרוטב, לכסות במכסה או נייר כסף ולאדות בתנור בחום בינוני 180 מ־10 דקות. ולהגיש חם.

מטבח עם סגנון

חנור וכלי הבישול שבתמונה, שיוצר בעבר הרחוק משפחות עשירות ואצילות באירופה. היום הם נחשבים לכלים נדירים, ומשמשים בעיקר להעשרת האוספים של אספני עתיקות ומשוגעים לדבר. אוד קלמן, גברת פאריסאית ממולחת, עם הרבה תרבות וחוש מסחרי, אוספת אותם לחנותה, בכיכר הויקטואר. את הכלים היא אוספת ברחבי אירופה ומוכרת אותם ללקוחות ביפן, כווית, אוסטרליה ובמיוחד – ארצות־הברית. קשה להניח שמי מהם מבשל בחנור משנת 1900, המעוטר בקרמיקה צבעונית עם מוטיבים מן הים, שמחירו 7,500 פרנק (כ־1,000 דולר), בכלים מהודרים מחירם נע בין 18,000 פרנק (2,500 דולר) ל־28,000 פרנק (כ־3,750 דולר), או יגיש תקרובת בטט המבהיק, שמחירו 8,500 פרנק (כ־1,100 דולר). הגברת קלמן דווקא מתרעמת על אכילה בכלים תחליפיים, בעלי ציפוי כסף או שאינם מיועדים במיוחד לסוג האוכל המסויים.

כמי שיודעת להעריך אוכל טוב ויין משובח, אין היא מוכנה לאכול בפחות ממה שהיא מוכרת בחנותה. אנחנו יכולים להתבונן במוצגים כבאומנות שימושית ולהתברך בכלי הנירוסטה, שאולי אינם בדיוק הסידים התקניים, לבשל בהם מעדנים צרפתיים, אבל לגם לא צריך לטפל בהם בכפפות של משי. ■



כודעי – מרק רגל פרה תימני

4־6 מנות

ק"ג רגל פרה, נקיה ומנוסרת לחתיכות

10 כוסות מים

2 ענבניות קלופות, מרוסקות

בצל שלם, קלוף

ראש שום שלם, על קליפתו

כפית חוואייג' (תערובת תבלינים תימנית)

מלח לפי הטעם

רוחצים היטב את פיסות הרגל ומכניסים לסיר גדול, עם המים. מרתיחים על להבה גבוה ומסירים את הקצף שנוצר. מוסיפים את יתר המצרכים ומרתיחים. מניחים על להבה נמוכה ומבשלים במשך כל הלילה־אפשר לבשל גם בסיר לחץ, במשך 3 שעות בערך (תלוי בגילה של העצם). במקרה כזה יש לדוג, שעצמות הרגל יכוסו היטב במים. ■

שירות עולמי

קוראים רבים פונים אל המדור ואנו נאלצים, שוב, לבקש מכל הפונים להתאזר בסבלנות. יש המבקשים לקבל מתכון של מאכל, שאותו אכלו במסעדה מסויימת. אנו עושים את מירב המאמצים להשיג את המתכונים, במקור. קוראים אחרים מנסים להתחקות אחר מתכונים שזכורים להם מהעבר הרחוק או שטעמו בחו"ל. לא תמיד ניתן, על פי התיאור בכתב, להבין לאיזה מתכון מתכוונים, אולם גם במקרים כאלה, ננסה לענות. בכל מקרה, אין באפשרותנו לענות לכל הפונים באופן פרטי. אם תמצא בידיעו התשובה, נפרסמה במדור זה או במסגרת המתכונים המופיעים בעמודים אלה, בשבועות הקרובים.

קוראה, המבקשת לשמור על עילום שם, ביקשה מאיתנו מתכון למרק עגל תימני. קוראים רבים ישמחו לדעת כיצד מכינים את המרק הזה, המתאים במיוחד ליום סגריר. את המתכון מצאנו בספרה של מלכה אלמוני, „הבישול התימני". ■

פטוט עולמי

בשר „נמס בפה"

חלקים מסויימים של הבשר הם קשים למדי, גם לאחר בישול ממושך. לריכוך הבשר אפשר לאמץ את אחת הדרכים הבאות:

★ לתבשיל בשר המבושל במים מוסיפים כף חומץ למי הבישול.

★ משרים את הבשר במשרית (מרינדה), המכילה כמות שווה של מרק בשר וחומץ יין, למשך שעתיים למני חצלייה או האפייה.

★ בשר אומצות מורחים בתערובת של שמן וחומץ ומשחים לשעתיים למני הצלייה או הטיגון. ■

ספר

תחיה בת אורן

האני־מאשים של עקרת־בית מנהלל

יונה נותקין היא לדבריה סתם־עקרת־בית. אחרי שכתבה עכשיו ספר בומבסטי שמאשים את כל הדו־מוקראטיה הישראלית כבופה חזקים משעבדים. זאת מערכת השיפוט ככבולה בידי חוקי־כפייה אלה. אחרי שהאשימה את כל המוסדות הללו כ„מוחרים בזכויות האדם" (שם הספר) – היא אומרת לנו שכל מה שהיא רוצה לעשות בחיים זה לשבת בבית ולסרוג. הרגה את כל התורכים – ונחה.

על מפלגת־פועלי־א"י שעמדה במרכז המשטר מאז קום המדינה היא כותבת ששללה את זכויות הפרט כדי שתוכל לכאורה „להיטיב עמו" בסופו של דבר הפעילה עליו שיעבוד לשמו. זהו במירוש משטר סוציאל־דמוקראטי שבו שורר נופך של קליריקליות. את המפלגות כולן היא מאשימה כ„לוחמות זו בזו על הזכות לדרות בעם". גם את מפלגת „חרות" היא מאשימה – כ„התגברות הגורם הכמו־סוציאליסטי שהוביל להפע־לת „אחים אמצעי הכפייה". את הכנסת היא מאשימה שלא הקקה עד היום „חוק יסוד: זכויות האדם", בא־מתלות כוחבת. לעומת זאת „פעלה בזריזות מפליאה בהטחת 'זכויותיה' וזכויות חבריה עד יומם האחרון – ומעל לכל – זה העיקר לעניין הדמוקראטיה – וזכויות שנטלים לעצמם רק משטרים רודנים – לחוקק כל חוק שהיה ברצונה לחוקק, כפייתי ככל שיהיה. שום חוק־יסוד אינו מוגע בעדה לעשות זאת, ואינו מסוכך על האזרח העומד חסר אונים". וכן הלאה וכן הלאה.

בהמשך הספר היא עולה על תחום החקלאות בריג־מה המפרטת כיצד המגמה של הממשלה „להיטיב עם האזרח" גרמה לכך שבני המושבים מתמוטטים ויוצאים היום לדחוזות...

החלק הזה של הספר הוא מעניין תשובה לח"כ חורי־בין שטען בזמנו „אין תרופת פלא. מי שיש לו – שיבוא ויגיד!" והיא באה, איפוא, להגיד. „התרופה הי־חידה היא שיחרור כל פעילות מישקית ממעורבות מוסדית".

היא בת נהלל. „בנהלל, הגברים יושבים מאחורי הס־רקטור", היא אומרת לי בפגישה היכרות איתה. כלומר הם הידועים והם הקובעים בענייני הניהול. לפני כ־20 שנה כשחזרה מקורס לגידול ורדים (כדי לייצר ורדים בהתאם למיכסה שנקבעה אז) לאחר שהתעוררה שם להבין כי אותם ענייני „ניהול" דורשים שינוי מהפכני – הושלך הס באסיפת החברים כשאשה ראשונה זו הרימה יד וביקשה לדבר. מאז היא מרברת בלא הפסק, ולא משנה לה אם כל הגברים השומעים אותה הופכים אותה בו במקום לתלמידה קטנה. היא מרברת נגד „תיכנון" שאיננו, נגד „חוק המסורת" נגד האגוודות למיניהן, נגד „שליחי ציבור" חקלאים, נגד כמעט הכל.

אביה, בראנתו לה, ביקש: „אל תכתבי, אל תרברי על זה, האדם צריך להיות חלק מן הציבור שבקרבו הוא חי". „אבל אבי נפטר", היא כותבת בהקדמה, ואחי נאלץ למכור את המשק. הפקיד את הכסף בבנק והכסף עלה בעשן – למרות שריברתי. למרות שכמעט 20 שנה אני שוחה נגד הזרם". יונה מרתקת ומרתיעה כא־חת. התופעה הזאת של אשה צנועה, שמורת טבע כמר־סריתה, שממעיטה מעצמה כחסרת תואר או חשיבות, אשר ממנה יוצאים שורות כל כך אמיצות והחפכניות, עד כי אפשר רק להשוותה לאותו ילד תמים שצעק „המלך הוא ערום".

יונה נותקין. „אני שוחה נגד הזרם".

הספר שלה הוא, אכן, צעקה כואבת, הצורך שלה באי־מירת האמת נובע מהיושר ומן התמימות של הילד. התמימות של אותו ילד אומרת, שצריך רק לומר לכל הגדולים שהם טעו, וכל טיסרותיהם בשקר יסרום, והם כבר יעשו סדר כפי שעקרת־הבית, הבלכלנית הטב־עית, מציעה. הם יבטלו חוקים התאגרנויות. בקיצור: יערפו את הראש של עצמם... היא מציעה ומנמקת על תריסר עמודים הצעת חוק מקודרת לשחרור החקלאות. למרות שהיא חסרת כל השכלה פורמלית. היא בטוחה שזה יציל אותנו.

יונה נותקין מלמדת אותנו פרק בדמוקראטיה אמי־תית. האויב שלה הוא הראש הנעול. ■

גוני סביר

מלאני קפלן, ספרית נאמנית.

שש נפשות מצאו מעצבת תסרוקות

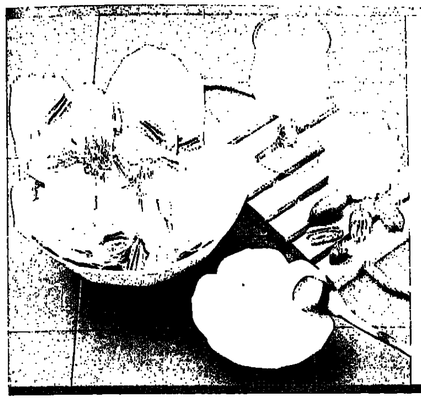
שש נפשות מחפשות מחבר בתיאטרון חיפה. את מלאני קפלן, מעצבת תסרוקות להצגה, הם כבר מצאו.

מלאני ספרית במקצועה ואמנית בנשמתה. מצאה בתיאטרון חיפה את מקומה. אחרי שהתרפקה במשך שמן רב על דלתות התאטרונים בארץ, ביקיפטאון, דרום אפריקה, משם עלתה לפני שבע שנים. עסקה מלאני בעיצוב תסרוקות לאופרות, הצגות וכלים, והתי־מחתה בעיקר בפאות ובהתאמת תסרוקות לתלבושות של ימים עברו. לפני חמש שנים, בשהתיישבה עם משפחתה בנצת שגב בגליל, במושב מגוף, עסקה בסמ־רות לנשות המשק. משהו כדי „לא לאבד את המגע". התחאקלמות בארץ לא הייתה קלה למלאני. „אומרים שכדי לעלות לארץ צריך אידאלים, ציונות. ואני אומ־רת שצריך אומץ, העזה ולב רחב".

מלאני הגיעה לתיאטרון חיפה לאחר 20 חודש ומ־אות שיחות טלפון, ומצאה שם בית חם: „אני מרגישה שם יחס של כבוד מקצועי כלפי" השחקנים מרגישים באכפתיות שלי, אני רוצה שייראו טוב על הבמה. והם מחזירים לי יחס חם".

בכל ערב שיש הצגה, נוסעת מלאני מ„מגוף" לחיפה. ו„עושה 15 ראשים וגם קצת איפור", ועדיין נשארת כל ערב עד סוף ההצגה, מרוב התרגשות שהיא שייכת.

בבית מחכים לה בעל ושני ילדים מוגרים שיחד איתה מתרגשים בכל פעם מתחושת השייכות של מלאני קפלן מקייטטאון – לחיפה. ■



סלט נקודת הפרדיס

4 מנות

המצרכים:

- 1 ראש חסה אייסברג
- 4 כפות עגירית קצוצה (או בצל ירוק)
- 1/2 ספל מונית
- 1/2 כוס מיץ תפוחים טרי
- קליפה מגורדת של תפוז אחד
- מלח – פילפל לבן
- 2 תפוחים קלופים מפולחים
- 12 אגוזים פיקאן קלופים וקלויים

אופן ההכנה:

1. לשטוף את החסה. לחתוך את הראש לחצי וכל חצי לפרוסות גסות. להניח על צלחות אישיות או בקערה.

הכנת הרוטב:

2. לערבב בקערה את המיונית, מיץ התפוחים גרידת קליפת התפוז העגירית מלח ופילפל ולערבב יחד.
3. לחניח על פרוסות החסה את פילחי התפוחים ולצקת את הרוטב מעל. לקשט עם אגוזי הפיקאן הקלופים והקלויים.

הערה: לצקת את הרוטב על החסה סמוך לזמן ההגשה.

סלט „פנורמה"

4 מנות

מצרכים:

- 1 ראש חסה אייסברג
- 1 בצל קטן – קיצץ דק
- 5 שיני שום כתוש
- 50 גר' חזה אווז מעושן
- 1 פילפל צהוב
- 6 פיטריות שמפיניון טריות
- 6 זיתים ממולאים
- 3 כפות שמן
- 3 כפות מיץ לימון טרי
- קורט מיונז
- קורט מלח
- קורט פילפל לבן
- קורט סוכר

אופן ההכנה:

1. לשטוף את החסה ולחתוך לרבועים ולהניח על צלחת אישית.
2. לחמם את, השמן ולטגן את הבצל לצבע זהוב, ולהוסיף את השום הכתוש.
3. להוסיף לבצל את חזה האווז והפילפל הצהוב, כשהם חתוכים לרצועות דקות.
4. להוסיף למחבת את הזיתים כשהם חתוכים לפרוסות דקות והמיונז.
5. להוסיף את מיץ הלימון ולחבל.
6. לצקת את התרביך שהתקבל על החסה ולהגיש חם.

סלט „הקרחון"

4 מנות

המצרכים:

- 1 ראש חסה אייסברג
- 1 פילפל אדום
- 1 פילפל צהוב
- 1 בצל ירוק קטן
- 1 אשכולית
- 1 גביע יוגורט
- מלח – פילפל לבן
- 3 כפות בוסברה טריה קצוצה

אופן ההכנה:

1. לשטוף היטב את החסה.
2. לחתוך את החסה גס ולהניח בקערה.
3. לחתוך את הפילפלים הנקיים לרצועות דקות, והבצל לפרוסות דקות ולהניח בכלי נפרד.
4. להוסיף את האשכולית שהיא מפולחת (קלופה וחתוכה לפלחים ללא הקליפה הלבנה)
5. להוסיף את המלח והפילפל היוגורט והבוסברה ולערבב יחד. לתת לעמוד ב־15 דקות.
6. לצקת את הרוטב שנתקבל על החסה ולהגיש.

הערה: לצקת את הרוטב על החסה סמוך לזמן ההגשה.

צילום: נ. א. מקצ'ו, עבור מעריב

השמיים הם הגבול

חיים

ביל מוסקונה־לרמן
צילום: שמואל רחמני

אדריכל אוסוולדו צווטלמן חי בנתניה וחולם על החלל: לכולם יהיה שם מקום בשפע. צריך רק לתכנן את זה נכון.

אוסוולדו צווטלמן, אדריכל שרוא גם מוסיקאי שרוא גם בן־אדם. בן־אדם חם אני ורשבר. המתבון שלו לחיים דוא תבשיל קצת מרדבב. עשוי מקמצוצים של פילוסופיה. קצת אמנות והמון רגישות. מהדרבב זחה עשויות גם העבודות שלו.

אנשים מאר רציונליים, חמריים ומעשיים לא יביגו מה מסתתר מאחורי השורות הבאות. מרובר בתחרות כילאומית לארכיטקטורה שאורגנה על ידי אונסקו. נושא התחרות „מגורי המחר" ומהותה רעיונית, ללא שום תנאים מגבילים. אסולדו ניגש לתחרות. והעבודה שלו יחר עם עוד שתי עבודות, וכתה לייצג את הארץ. העבודה שלו במבט ראשון קצת רוחה בטוגים הרים שלה, אבל בשלב הבא כשמגייסים חוש חומר ואופסי־מיות, הבל מסתרר ואפשר אפילו להגות. כשאסולדו חשב על „המחר" חזה בעיה קריטית אחת שהיא צפי־פות אוכלוסין ומיעוט שטחי ארמה. זה היה קצה החוט ממנו התגלגל נושא העבודה: לרים את מגורי האוכ־לוסין לאוויר. התחבאה: מגורים צפים באוויר כשוחאר־מה נשארת פנייה לגידולי מזון. בשלב הזה כל ארם מולו מרים גבה או שתיים כהבעה קלאסית של תימהון. לגבות מורמות הוא התרגל ולא זה מה שמפריע לו והוא ממשיך להסביר הלאה באותה מגגינה ארגנטינ־אית מחגגנת. אם הגענו למטוסים וחלליות, הוא אומר, אין שום בעיה טכנית להרים בתים לאוויר. ואם מחר־

גם ארכיטקט, גם מוסיקאי, גם פילוסוף – ובעיקר: אדם.

דים את האמירה שלו הוא מרגיש שהביצוע אפשרי מבחינה טכנית.

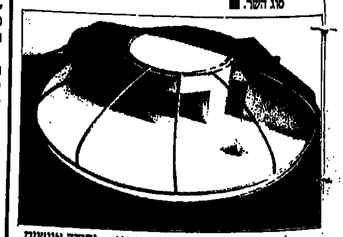
לתכנית שלו מוצמד גם אורח־חיים. כל משפחה תחיה ביחידה צפה משלה. היחידה הזאת תהיה מתוכנ־נת כך שמלבר מסבח יהיה בה הכל. והמשפט האחרון יגרום מן הסתם לנשימת רווחה אצל מחצית מאחוז הון הנשי האת התצי השני יכנים לחרדות). במקום מכוניות יהיו קפסולות ממוחשבות עם יעדים קונקרטיים. לרוג־מה רוצים לשלוח את הילד לגן, מכניסים אותו לקפ־סולה הממוחשבת לוחצים על הכפתור המתאים והילד נוחת תוך שנייה בגן הממוחשב. (כלי להירדב ולהתלכ־לך בעצמו).

התכנית הזאת עם הניואנסים המאר פילוסופיים מקבלת גון אופטימי כשהוא מסביר שבתכנית שלא לא יהיו עמים, ארצות, גבולות ומלחמות על סנטימט־רים של ארמה. לכולם יהיה מקום בחלל ואינגרדס משר־תף להוציא אוכל מהארמה. על מרפסת מודל הבית הצף הממוחשב שלו הוא פיסל ספגתר בגף, שהוא אם תרצו אלגוריה לנקודה האנושית בתוך התכנון הקר הממוחשב.

מאחורי האוטופיות שאין להם גבולות מסתתר סי־פור אנושי על שייכות ושורשים. אסולדו סיים לימו־דיו באוניברסיטה הממלכתית בבואנוס־איירס. הסתרבב שנתיים באירופה ועבר קצת בכל מקום עד שהגיע לארץ והרגיש, פעם ראשונה בחיים שלו, הוא אומר, תחושה חזקה של שייכות. למשפט הזה אמנם יש קר־נוטציות משודשות, אבל אם בודקים את ההסטוריה שלו מגלים שהוצעה לו עבודה גדולה בארגנטינה שם יש לו הקשרים הנכונים והחברים הנכונים. שם הוא גם מוכר ולא צריך להוכיח את עצמו. אחר כך הציעו לו עבודה גדולה בארצות הברית והוא מספר, קצת בנאי־ביות אולי, שהוא מצטער שהצטרך להתייחס ולשקול אותה. הוא סרב.

היום, בן שלושים וחמש. יש לו בית בישראל, גם אהבה וגם שני ילדים. כשהוא מנסה לתאר את האישה שלו הוא אומר: נו, כזאת גבוהה יפה. ואחר כך פתאום קצת מסמיק. על הילדים הוא אומר, קצת קשה. עדים עד מאוחר בלילה ולא תמיד נותנים לעבוד. עד תשע וחצי בלילה הם לא נרדמים. משפט פלוס אנחה. גר בדירה רגילה בנתניה. דירות בלי מעוף הוא אומר עלי־הן. שום דבר מעניין, לא במבנה , לא בקירות. לא בתיכנון. את הדירות שלו הוא מתכנן עם מוסיקה בר־קע. מרגיש שזה עוזר לדמיון שלו לטפס למעלה. עדי־ין אין בניין שהוא כולו פרי תכנונו. הוא צועד בארץ בצעדים קטנים. כשאין קשרים נכונים ולא קרובים לצלחות יש קצת בעיה להתקדם אומר עם ציניות מעורבת בכמה טיפות מרירות. לא מומן פתח משורר. מנסה להתבסס. עושה עבודות קטנות וחולם על הגדר־לות.

אין טענות. באמת שאין. ואם מאר לוחצים הוא כמ־עט לוחש שחסרים לו החברים של הילדות. אלה שתוך שנייה מבינים על מה הוא מדבר בלי להסתבך בניסו־חים של שפה זרה. ואם לוחצים עוד קצת הוא מוכן לספר שכשהוא חושב על האפשרויות המקצועיות שע־זב הוא נכנס לנוסטלגיה. הצלחה כמובן הגם של המר־לה היא לא שאיפה אצלו. הוא מדבר על המשפחה, על המוסיקה ואחר־כך על העבודה. שאיפות. הוא מצטט פילוסוף צרפתי „יש בניינים ששרים, יש עוד כמה שרק מדברים, אבל הרוב לא מסוגלים להוציא מילה". הבניינים שלו, הוא מקווה, יהיו עם נשמה. כאלה מה־סוג השר. ■



על מרפסת הבית הצף יש פסגתר כנף. נקודה אנושית.

חבר מאותו כוכב

מילכה למרן

סאלי. מקדמת מכירות שדוגה להיות שחקנית.

סאלי עם סתירות

כעת היא עוסקת בקידום מכירות לפרויקט גדול. עבודה ומנית. לפרנסה. למעשה מוסך אותה יותר לקדם את הקריירה שלה כשחקנית תיאטרון וקולנוע.

אצל סאלי, הרווקה בת העשרים וחמש, ההחלטה להיות שחקנית אינה מין חלום רחוק של נערה מתבג־רת: היא כבר הופיעה, ומופיעה אף עתה בכל פעם שיש עבודה, בסרטים ישראליים, בהצגות תיאטרון, במקביל לא מניחה ידה גם מצילומי פרסומת ומרונמנות, ובין שאר התעודות שהיא נושאת בארנקה מצויה אף תעודת „חבר באמ"י – ארגון אמני ישראל ועל אף גילה הצעיר יחסית, ככר יש לה, לכאורה היפה כחולת־העינים, אוסף לא קטן של גודי עתונות שבהם היא הכוכב.

יש בה, בסאלי, הרבה סתירות: בהופעתה החיצונית היא נראית זוהרת, בטוחה בעצמה, אשת העולם הגדול, אך בשיחה – מתקבל רושם הפוך. לכאורה היא שואפת פרסום וחסרת מעצורים בדרך לקידום ומאידך, עד לר־גע כתיבת שורות אלה, עדיין לא ידעה להחליט אם להופיע ב„חבר מאותו כוכב" בשמה האמיתי, או להתח־בא מאחורי שם בדוי.

אחד הדברים האהובים על סאלי עד היום הוא... כדורגל. היא אוהדת שרופה של קבוצת בית"ר ירושלים ויש לה סיבות מיוחדות לכך. אבל עליהן, כמו על עוד הרבה נקודות מעניינות, אין טעם להכביר מלים עכ־שיו, אחרי הכל, הרי סאלי תתארח הערב, אחרי תדשות השעה 22:00 באולפן „חבר מאותו כוכב", ומי מכם, קוראי „מגנון", שמעוניינים לשוחח איתה, יוכלו לע־שות זאת הערב בחיוג ישיר לאולפן רשת א' של קול־ישראל, 03־210111. ■

רופא משפחה

ד"ר פנחס ירדן

„לילד יש חום גבוה"

בתקופה זו נזלות, כאבי גרון, שיעול וחום הם המחלות המראיגים הורים. כאשר ילד קטן או תינוק מקבל חום, נוהגים רבים מהורים למנות מייד לרופא ולהשתדל להתקבל לבדיקה עד באותו היום בו הסת־בר שלילד יש חום. זאת גם כאשר הדבר מהווה טרחה מרובה עבור הורים וטילטול מפשי לילד או לתינוק שר מדובר בשעות ערב מאוחרות או בשעת לילה או במזג אויר גרוע במיוחד.

ברוב המקרים פונה ההורה המודאג לרופא באמירה „דוקטור, לילד יש חום גבוה". כאשר מנסים לברר מהי מידת החום של התינוק או הילד, לעתים קרובות מסת־בר שמדובר בעליית חום מתונה למדי.

כדאי לדעת שאצל ילדים רבי מחלות החום העונתי־ות הן מחלות קצרות המולפות מאליהן. חשוב להזכיר שישנויים בהתנהגות ילדים ותינוקות חולים מצביעים על מידת חומרת המחלה או מידת הדחיפות בצורך בבדיקה דפואית באמינות רבה יותר מאשר „חום גבוה". ילד או תינוק שמראה קושי בשימה, או שנעשה אדיש ומנומנם, או שאינו מגיב לסביבתו כרגיל, או המקיא או משלשל, דורש בדיקת רופא בדחיפות רבה יותר מאשר זה המתנהג כמעט כרגיל ודק אמנו עלה במעלה וחצי מעל לנרמה.

נזכיר גם שאצל ילדים מרובר „בעליית חום" כאשר מידת החום הנמדדת בפה מגיעה ל־37.8 מעלות ומעלה או כאשר זו הנמדדת בפי הטבעת מגיעה ל־38.5 מע־לות ומעלה.

לילדים מתחת לגיל חמש שנים רצוי למדוד חום בפי הטבעת. לילדים מעל לגיל חמש שנים רצוי לבר־דוד את החום בפה. משך מדידת החום צריך להימשך שתיים־שלוש דקות. לפני תחילת מדידת החום יש להקפיד שמר החום יראה לא יותר מ־35.5 מעלות ויש לנערו היטב לצורך זה.

– כאשר יש לילד חום מה יש לעשות ומתי בדאי לפנות לרופאו?

כשחומו של ילד עולה עד ל־39.5 מעלות יש לתת לו תרופה להורדת־חום כמנה המתאימה לגילו. התרופה המקובלת לצורך זה היא זו המכילה חומר הנקרא אב־שאמינופן (משווקת בארץ בעשרה שמות מסחריים שר־ניס: אכרול, אקמול, אלדולור, אילרמול, ליכמול, פא־צט, פאראצטמול, פאראמולן, סרופ וטופראמול). כל זמן שלילד יש חום, ניתנת התרופה כל ארבע שעות. עם זאת יש לראות שהילד יקבל מספיק שתייה ולהמנע מלהלביש בלבוש מחמם מרי, או מלחממו יתר על המידה בביטוי שמיכה רבים.

כאשר חום הילד עולה מעל ל־39.5 מעלות יש לתת אותה תרופה להורדת חום שהוכרנו וכעבור כשעה, אם החום לא ירד מתחת ל־39 מעלות, להגשיב את הילד באמבטיית מים פושרים לכחצי שעה.

צריך לפנות לרופא בכל מקרה של עליית חום בתי־נוקות עד לגיל שלושה חודשים. בילדים יותר מבוג־רים, יש לפנות לרופא כאשר חום הילד עולה מעבר ל־39 מעלות במשך יותר מ־42 שעות. יש לפנות לרופא מייד בכל מקרה בו מופיעים אצל הילד, בנוסף לחום, סימנים של התכווצויות (של יריים, רגליים, פניים), אי־שקט או אדישות, כאבים (כאבי בטן, כאבי אוזניים או כאבים בהטלת שתן), הקאות ושלשולים או קשיי נשי־מה כשלהם. ■

אמן

תמר אבידר

טופז כותב עד העצם

"בלי צחוק, בעצם, כמה שעות ביום אני מקריש עתה לכתיבת הספר שלי. אילו רק השקעתי כל זאת בכתיבת קטעים להצגה החדשה..." מספר דודו טופז הגה עתה על זרי רפנה של הצגתו «פליטת פה» (347 הופעות, בכללן 8 בארצות־הברית ואחת בלונדון). הוא מתיישב עתה מידי בוקר אל שולחן הכתיבה והשעות 9.00־1.00 מוקדשות לכתיבת הספר הקרוי «עד העצם».

גיבור הרומן שלנו הוא סופר, מצליחן בן 44, והסי־פור נכתב בזמן הווה, קיץ 1984 עם מלחמת לבנון ברקע. תל־אביב היא מקום התרחשות העלילה. הסיפור נשמע בדיוק כמה שנכתב לתסריט ישראלי עכשווי מאד. הגיבור הוא טופז, כשם דניאל, אשר עוב את רעייתו (אלמנת מלחמת יום כיפור) בגלל התאהבות חסרת הגיון ביסודה מטרפת בת 17. הוא עובר לחדר שכור בדחוב גורדון, כותב תסריט לפי הרב־מכר שלו

דודו טופז: רומן דחב ידיעה

שיצא ערב מלחמת ששת הימים, עם יריחו הכוב במאי פרסים. נערתו עוזבת אותו ועוברת אל המבאי. כמופו של רבר מסכים דניאל להשתתף בסרט המבויים על־ידי חברו, בתפקיד (המשפיל) של אבי נערתו. באתר ההסרטה הוא מתמוטט גם משום שחברו פלום חברתו הכסף, כאן עם הסטר הזה, אין לי מושג מדוע אני כה מכוך לו". ■

בתוך שלר עלילה זה משתלבים סיפורים צדדיים על אורות בנ־ירדוו זה בכללם סיפור ודי הרווקות ההללים של דניאל בתקופה שבין מלחמת ששת־הימים ליום הכיפורים, עם הבהרה ברורה של מטפורה ספרותית.

טופז נתנה הנאה מרובה מן הכתיבה אף שאינה חד־שה לו. מאחריו שני ספרי שירה, ספר בשם «כתם לי־רח" ולפניו, לאחר סיום ספרו הנוכחי, תכנית לספר «כל הבריחות» של טופז כמרבן. «את 'פליטת פה' הזי לסתי להוריד למרות שעריין יש לה ביקוש מצד הרבה גופים הפונים אלי. מרדעו מפני שחלק גדול מן האיק טואליה שבה התפוגג וחוץ מזה, בעקבות המדיניות היפה של פרס שהגיבה את היציאה מלבנון והודות האינפלציה – הולך ונעלם גם המוטיב היסודי של ההצגה: החלטתו של אותו ארם צעיר לרדת מן הארץ. היום הפסימיות שלו נשמעת קצת מיותרת".

השיחה עם דודו טופז נערכת אל מול האח הבוערת בכורסאות רחבות ורכות ב«מצפה הימים», מלון קסן צמחוני־שבעוני בצידי הכביש ראש־פינה־צפת. המקום – מקסים. המזון המוגש בו מלבב פחות מן הנוף, אבל מי שמבקש להשיל מעצמו כמה קילוגרמים שצבר בארי חת חשק – מטריה עצמו כה רחוק. טופז הגיע ל«מצפה הימים» בעיקר כדי לתפוש שלווה לכתיבת הספר. שלווה הוא תמש אבל לכתיבה הוא לא הגיע. חסר היה לו השולחן שלו. «גם כשהייתי עתה ששה שבועות בארצות־הברית לא הצלחתי לכתוב אפילו עמוד אחד, למרות שהיו לי תנאים אידיאליים", הוא מודה.

הוא מתכוון להנחות תכנית טלוויזיה חדשה בשם «עשינו עסק», אבל ככל שהוא מעמיק עתה את ידיע־תיו בצד העסקי של עולם הספרות ברור לו כי עסקים הוא לא יעשה אפילו יהיה «עד העצם» שלו ספר רב־מכר. «למרות שהרבה דברים בחיים אני עושה למען הכסף, כאן עם הסטר הזה, אין לי מושג מדוע אני כה מכוך לו". ■

הקו של שבב
3 תשלומים עכשיו

שבב-מזנונים מקסימים באיכות
וגימור מושלמים,מותאמים
לדירתך ולטעמך האישי,
מעץ טיק ואשה, במבחר גוונים.
עכשיו גם לפי תקציבך

מיוץ!
על כל קניה
מעמדים לרמקולים

המפעל:
פ"ת ק.אריה,
הנמל 54
טל. 9234441

שחמט

שאול הון

תחרות בבאר־שבע

ב־8 בפברואר תיפתח בבאר שבע התחרות הבינלאומית שכבר נרשמה למסורת. בתחרות הבי־נלאומית ישתתפו 14 שחמטאים, מהם 7 אורחים מחו"ל. במקביל תיערך תחרות סוף שבוע (13־15 בפב־רואר) לשחקנים מהארץ.

בתחרות הראשית ישתתפו רבי האמנים גורביץ (ארה"ב), שמידט (פולין), צימס (הונגריה), שרבה (רוס־ניה) וליברזון (ישראל). אמנים בי"ל: בראנגה (ארגנטי־נה), קינרסמן (גרמניה), סטוילקה (רומניה), אלון גרינפ־לד, שוידלר ובירנבוים. אמני מיד"א: ריבלים, מנור וספסון. הוקצבו 6 פרסים בסך כולל של 6000 דולר. המשחקים ייערכו במועדון העירוני בניהולו של אליהו לבנון ויסתיימו ב־22.2.

● וינה: קרצינוי ובלוֹאבסקי ניצחו בתחרות הגדר־לה כאן, כל אחד צבר 6.5 מ־9. אחריהם קרסוב, סמסקי, ספוּאצ'ינוֹ, גיאורגיו, נאן וקנגסרוס 6 כ"א. בין הנפל־עות: מדנים ניצח את קרצינוי וסימס כתיקו עם בליא־בסקי. האוסטרי מינסבק ניצח את פורטיש.

● לישראל אשל הוענק תואר חבר כבוד של פיד"א בשל תרומתו האישית לקידום מפעלי הארגון כאו"ן: שתי אולימפיאדות לנכרים ונשים, אולימפיאדת סטו־דנטים האליטות עולם לנוער. ישראל אשל ועורך המ־דור אף ניצלו קשרי ידידות עם שר החינוך והתרבות יצחק נבון ובציינם לפניו את הישגי השחמט הישראלי בזירה הבינלאומית הביאו להחלטת השר ברבר הגדלת התמיכה לאיגוד השחמט בסך 20 אלף שקל חדש.

השלישי בעולם

במשחקו השני ניצח טימן את טל ברוקרב שנערך ביניהם על זכות העליה לשלב רבע הגמר של אליפות העולם. נצחונו הנאה, תוך הקרבנה, מפגין את מקומו כשלישי בדירוג העולמי (אחרי קספרוב וקרפוב).

טימן – טל

1. ד4 ד5, 2. נ3 נ6, 3. ה4 (מסע שחור לאופנה בחמש השנים האחרונות, כי לבן מקרים בפיתוח ובש־ליטה במרכז בשל הקרבת הרגלי? ה3, 4. פ×ד5 ה×ד5, 5. ר×נ3 (או 5. מה×ד5 מה×מה, 6. פ×מה ר×נ3 ולבן לא השיג דבר) ר×נ3+, 6. פב×ד3 פ×נ3, 7. פ×מ מה×מ, 8. ה3 מה־ז8 (כמובן לא פה×ה3 בגלל פ×ה3 ואסור לשחור מהם בגלל צ×ה1), 9. פ×ה3 מה×ה3, 10. פ×ד3 ר×ה3, 11. ה3 (המשחק יוסופוב־מיכלצישין, אליטות ברה"מ 1981, נמשך כאן 11. ר×ד3 ר×ד3, 12. מה×נ3, טימן שומר כליו להמשך הלחץ) מה×ה3, 12. ר×ד3 מה×ד3, 13. פ×ד3! (מקריב רגלי שני לניצול יתרון המרחב) ר×ה3 (עריף מה×ה3), 14. ר×ה3 מד×ד3 (עתה לא מה×ה3 בגלל 15. צ×ה3 מה×ה3, 16. ר×נ3! בהר, 17. פ×ה3 ה×פ, 18. מה×א4 ה3, 19. פ×ד3 וללבן לחץ חזק), 15. פר מהפ וכפוי, על הפ בא 16. מה×ה3+ מ×ה3, 17. צ×ד3 וללבן יתרון רב, 16. ר×נ3+ ב×ר (או מה×נ3 17. מה×ד3 וללבן עדיפות רבה), 17. מה×ד3 צ×ד3, 18. מה×א4 ר×נ3 (לא ר×פ בגלל 19. מהר מה×ה3, 20. ר×ד3 עם צא×ה1), 19. מה×נ3 צ×ד3, 20. נ×נ3 ר×ד3 (לא ר×פ3 בגלל צ×נ1), 21. פ×ד3 (מאיים פ×ה7+) ר×ה3, 22. צ×ה3 מ×ה3, 23. ר×נ3 (מאיים 24) מהפ ולהפנות הלחץ ע"י חילופי כלים, אך עמדתו הנרועה של המלך היא בעוכרי שחור), 24. מה×מה ר־ה2+, 25. מר צומה, 26. צא×ד1 (מאיים מט, לשחור סיום אבוד) צ–ד3 (לא יצלח 61 בגלל צ×ה8+ עם ר×ד8+ 63, 27. צ×ב נ×ב, 28. צ×נ3 שחור נכנע.

סיום 52

במשחק לינה בגרמניה המערבית שיחק כאן שלופר (לבן) צ×ד3 ונצחונו נראה בטוח. אך גרונולד (שחור) המתינ חכה. איך?

■ אנל ל×ב בלוס־פ2 ר×נ3 ל×פ3 בלוס נמנע

בולים

אליעזר בן

ארתור רובינשטיין לפי פיקסו

שלושה רישומים מדיוקנו של ארתור רובינשטיין (1887־1982) אותם צייר פבלו פיקסו, מופיעים על בול שיונפק בישראל בחודש מרץ, בערך של 60 אגורות. המלחין הדגול היה קשור בקשר אמיץ ביותר עם היהדות ועם ישראל. שמו של רובינשטיין הונצח עוד בחייו: הקתדרה למוסיקולוגיה באוניברסיטה העב־רית בירושלים, יער רובינשטיין בירושלים ואגודת אר־תור רובינשטיין הבינלאומית למוסיקה שאחת מפעולד־תיה היא התחרות הבינלאומית לפסנתר על שמו, הנערכת בישראל מ־1947 ונחשבת לאחת החשובות ביותר בעולם. הוא ביקר לראשונה בארץ ישראל ב־1927 ומשאלתו האחרונה היתה להיטמן למנוחת עול־מים בישראל ואכן אפרו נטמן בירושלים.

עיצב את הבול יצחק גרנות.

ברידג'

אדריאן שורץ

ההטעיה נכשלה

משחק שלהלן נערך בסיבוב העשירי בגמר אליפות תל־אביב והתפתחות ההכרזה בו היתה מעניינת מאר. המגן ביצע הטעיה מוצלחת שהכשילה את הצד־התוקף וגרמה לו להחמיץ את הזדמנות הטוב ביותר. אך למרות זאת הצליח הכרוז, במשחק יד מעולה, לבצע את הוזחה הנחתת ולוכות בנקודות.

צפון
♠ KJ 10
♥ KQ2
♦ J86
♣ J876

מערב
♠ 9543
♥ 10 9 8 7 6
♦ K 10 3
♣ 2

מזרח
♠ 62
♥ J5
♦ AQ97542
♣ Q 10

דרום
♠ AQ87
♥ A43
♦ – –
♣ AK9543

דרום	מערב	צפון	מזרח
– –	– –	פאס	3 ריאמונד
ראבל	4 קלאב	4 ריאמונד	פאס
5 ספיד	פאס	6 ספיד	פאס
פאס	פאס		

ההכרזה מבעיתה: ב־4 קלאב מנסה מערב לבלבל את מתנגדיו. ואמנם, הבלבול הזה הצליח וצפון – דרום הגיעו לחוזה נחת בספיד. הסלם הגדול בקלאב אפשרי בהחלט, אם כי קשה להגיע אליו ודרוש השחקנים הגיעו לסלם קטן בלבד.

מערב יצא בריאמונד והכרזו טרף את האלוף של מזרח. עכשיו שיחק אלוף ספיד וספיד נוסף לנסיך. הכרזו המשיך באלוף והמלך קלאב. מערב לא טרף אך דרום נמנע גם בהמשך מלשחק את השליט האחרון והמשיך בקלאבים. מערב טרף רק את הקלאב הרביעי ושיחק דיאמונד נוסף, אך הכרזו טרף אותו במלכה שבידו, עבר לדומם במלך הארס ומשך את המלך ספיד. כך הוגבהה ידו והחוזה בוצע. ■

מכירה פומבית גדולה בחודש מרס
אלפי סדרות, אוספים, לוטים מארצות חוץ וישראל
במחירים הזולים ביותר! קטלוג חינם
בולי גבע, דיזנגוף סנטר ת"א, 03־287486

בולי אדי ADI STAMPS
בולים ושטרות לאספנים מהארץ וכל העולם
רחוב אחד העם 38, פינת אלנבי 112,
פתוח 9.30 עד 16.00, טל. 03־611068

מהו סודו של אלוף העולם בשחמט?
קרא גילויים מעניינים בספר
קספרוב המלך מאת שאול הון
להשיג בכל החנויות בארץ ובספרית «מעריב»,
רח' דנון פ"ת 972, תל־אביב

שבוע **מועדון צרכנים** לקוראי **המשמר** **מושג חדש בעסקים**

38 **מדריך מסווג לצרכנות נבונה. מופיע כל השנה במוסף "שבת". בחסות "המשמר"** 29.1.86

איך אוכיח בטרסיה ללא הגרלה

1. תמורת השבונית אחת של אחד מבתי העסק המופיעים במועדון מעל סך 15 ש"ח תוזכה בכרטיס כניסה לרשת בתי הקולנוע "זולן גלובוס".
2. תמורת השבונית אחת של אחד מבתי העסק המופיעים במועדון מעל סך 50 ש"ח תוזכה ב"עש גלובוס".
3. תמורת השבונית אחת של אחד מבתי העסק המופיעים במועדון על סך 150 ש"ח תוזכה באירוחה במסעדת "סיגנינג בנגו" ת"א או במסעדת "טטאר" רח' המגינים 19 חיפה. "לה גטרונום" ב"ש, רח' הרצל 1 או באירוחה במסעדת "אל מרוקו" אילת או באירוחה במסעדת השפטה אבו שאול בירושלים.
4. תמורת השבונית אחת של אחד מבתי העסק המופיעים במועדון מעל סך 750 ש"ח תוזכה במחשבים + עט.
5. תמורת השבונית אחת של אחד מבתי העסק המופיעים במועדון מעל סך 2,000 ש"ח זכיה מעלמנו "פולארויד".

פרס ללא הגרלה

תמורת המצאת השבונית אחת המעידה על קניה, פעם אחת בכל יום בלבד!
(באותו בית עסק) תוזכה ללא הגרלה בפרסים כמפורט.
חברי המועדון מתבקשים להמציא את השבונויות (מקור בלבד) המעידות על חקניות בצירוף מודעה בית חפשים בתוך פונון. תוך שבוע ימים מיום הקניה לחברת גרינן קארד דיזנגוף סנטר 510, תל־אביב.
לאחר קבלת השבונויות ביחד עם מודעות בית חעסק, תשלח חברת גרינן־קארד את הפרס לקונה הפרטים חדיר חלוקתם ניתנים לשינוי לפי שיקול דעת המועדון בלבד.

בנוסף לפרס תקבל החזרה 10% מכל קניה שביצעת בבתי העסק המתפרסמים במועדון בצורת חוי קניה, ישירות אלין הבתה או במשרדי המועדון.
בתוי קניה אלה תוכל לבצע קניות חדשות והם יכובדו בכל בתי העסק של המועדון עד 12% משווי הקניה החדשה.

מועדון הצרכנים מחזיר לך כסף!!!

אאורה בע"מ
צרני מעילים לילדים נשים וגברים
חם חזק ובטוח • מעיל העובר מילד לילד
בלתי חדיר לגשם • לפי צו האפונה
תוות המפעל: ת"א, עמק יזרעאל 30
טל. 832215, 832398

אופנת עילית לגברים
יבוא מוצרים בלעדיים
ממיטב יצרני אירופה!
מחלקה מיוחדת לחתנים
ת"א, רח' העליה 10, 6,8
823619

מראות גרשון
• תצוגת פרחוד מרהיבה
• שירות ניקיון ושיווק
ת"א, בן יהודה 45
טל. 812792

ארגזי קרן
חנות המפעל: רח' תע"ש 1 ר"ג
(הכניסה מרח ביאליק 12ב) טל. 7510466
"אורגני לימון"
רח' נוה שאנן 10 ת"א טל. 379764

אלן
אינסטלציה וטיכוחים
298083, 284389

טבן ניטים
ובניו בע"מ
• קדיחה ומרטנה בדפוס אקסקלוסיבים
• אחבטיות
• כלים פנטרים
• אגרוטים ובריגים
• מבחר גדול מכל המפעלים המוצרת הארץ
מבצע!
הנחה לקונקיות
מיבצא עצמי
אולם תצוגה מפואר:
אר"ז בן ת"א 376130
מוד חסרי בנין ומבנים:
אר"ז 46 ת"א 377868

אולמי תאן הדקל
כשר למהדרין
חתונות, בריתות
ר"מעשה ומיוחדות
מאכלים מדוחים
ואיכותיים כיד המלך
שרות אדיב חביב בשפע
אנשות לאיועים
עד אחרי חצות
דרך לר"מיר אחת סביון
358489

אולמי עצמאות
בית ז'בוטינסקי ת"א
טל. 289021
המקום שתמיד תהנה לשוב ולחגוג בו!
חתונות, בר מצוה, ברית מילה, וארועים
המלון ר"ג 38
ליד דיזנגוף סנטר

אולמי היכל הפאר המחודשים
יצחק שדה 34 ת"א
טל. 338381
"מאנו בשר" שולקן

כלים סניטריים
כיורים אמבטיות, אסלות
ברזים אוריגינלים
Ideal Standard
א. רובינבסקי
ככר המושבות
פ. החשמל 2 ת"א
טל. 613193, 628936

עוד לעניין
מרכז השירותים הגדול ביותר בחיפה והקרביות!!!
מרכז "צבר" דרך עכו 140
הרב קוק 50 קרית מוצקין
04- 733756, 737361

עוד בעניין
"כא ושקוק כלים
סניטרים, קרמיקה,
וחרסינה
פ"ת הפיר מס 9
טל. 811705
מחסן מרכזי: ר"ג,
אלמגור יאיר 6
שמחה מאוה 699721

אלמי הכל
• עסקים עושים בלוטוס כל צהריים!
במחיר 12 ש"ח כולל מע"מ לארוחה מלאה
• שירותי קייטרינג — גם מעל 300 מוזמנים!
לוטוס lotus
המסעדה הסינית של נאות אפקה!
תל־אביב
רח' קהילת ונציה 12
(בית מגור)
טל. 490644, 494203, 495024, 497302
לקחת הביתה ב־20% הנחה

ש.א.י.
חברה לעבודות חשמל וסחר בע"מ (1985)
S.I.A.
* ונגון ייעוץ וביצוע כל סוגי עבודות חשמל אור וכח.
* אוחקות מוסדות ומפעלים.
* ביצוע וילות ובתים מבני ומשיכה וכו'.
* עזוחי ביצוע מהטובים בארץ.
לנו אין מתחרים באיכות ובמחיר
טל: 051-540557, 541318, 543742
איתורית מנוי: 03-754911 9220

מבצע! מבצע! מבצע! מבצע!
7 תשלומים שקליים שווים
הזול שמוצ"ש 12.86 השעה 18:00
לחברי מ.ת.מ. בלבד
ולוועדי עובדים
נפרחה הצגה, חדשה ניתן לאבריב
שרף מ.ת.מ. ת"א —
רח' החוד השה 6 בקרבת הקר קנו
מבצע! מבצע! מבצע! מבצע!

מועדון צרכנים לקוראי מעריב. דיזנגוף סנטר 6072 תל־אביב (64332) מחלקת מודעות של המועדון: 292343, 282781

מאת: יואב עופר

מלון בסגנון חדש מוקם בטבריה

חדוש בחתום החיירות בטבריה: בימים אלה הולך ומוקם בעיר מלון בסגנון חדש. היזם והבעלים הוא משה טל, איש עסקים, שהחליט להמר על התיירות העממית, שפירושה לאפשר לחייר או לנופש הישראלי לחיות בטבריה עם כל הנוחות של מלון מפואר ויחד עם זאת לשלם מחיר השווה לכל כיס. בשלב הראשון יהיה המלון החדש רסטל שמו, עם 80 חדרים מפוארים הכוללים שטיח מקיר לקיר, רדיו, אמבטיה ושרותים צמודים לרבות מיזוג אויר.

בינתיים, אפשר כבר להינות מלינה עם ארוחת בוקר ישראלית דשנה במחיר של 18 ש"ח לאדם (ללא מ.ע.מ.). יש בו חדרים עם שלוש ואפילו ארבע מיטות לנחיזות משפחות עם ילדים. ישנם רבים וכהם גם חיירים עשירים, שאין להם עניין לבזבז כספים במלונות יקרים והם יעדיפו מלון כמו רסטל, שיספק להם שרותים בערך באותה רמה עם הוצאה כספית הרבה יותר קטנה. הדבר כבר מוכח בשטח, שכן המלון התחיל לפעול למעשה רק לפני זמן קצר וכבר הספיק לארח נופשים לא מעטים שרובם היו מאוחדים בדעה שיש נחיצות במלון כזה בטבריה. מלון רסטל נמצא במרכז העיר, ברח' יהודה הלוי, (ליד אגד), מרחק דקות ספורות הליכה ברגל מכל מרכזי המסחר והבידור.
טל. 90788, 90555-067

ריאיון כפרי־מודרני ללא מתחרים

כפרים יצרו אוכל בדגמים מיוחדים ועיצוב יוצא־דופן אפשר למצוא באולם החצוגה הגדול של גנריית בן־טל, ברח' ההגנה 36 באזור התעשיה החדש של ראשון־לציון (ליד גלי). לאנשים שמבינים בריהוט לא יקשה להבחין באופים המאור ייחודי של החיתיטים אצל בן־טל, שכן מזה כ־10 שנים שוקדים האחים צביקה וכבי בן־טל בהחמדה ובאהבה על פיתוח מוצריהם חוץ שהם מקפידים על הטיב והאיכות המעולים.

ריהיטי בן־טל: אין להם מתחרים

פרט לפינות האוכל מייצרים בגנריית בן־טל גם מערכות ישיבה סלוניות, מזנונים, חדרי נוער וחדרי שינה — הכל מעץ גושני מלא עם גימור ברמה גבוהה. בדרך כלל הסגנון אצל בן־טל כפרי־מודרני וכסגנון הזה הם נחשבים למוצלחים ביחוד.

הצרכן הישראלי למד להעריך את העבודה הרבה המושקעת בייצור הרהיטים אצל בן־טל ועובדה זו גיכרת היטב בדרישה המחמרת לפריטי הריהוט שלהם. גם הטיפול המיחוד לו זוכה כל צרכן, כאשר מאפשרים לו לבחור את סוג הבד ובצע העץ שיצרנה ובעיקר מאפשרים לו להתאים את הריהוט לגודל החדר בבית בהתאם לדרישותיו ערשה את שלו. וצרכנים רבים אינם מוחרים על רכישת הריהוט דווקא כאן. אני שמח לציין את הדברים,ש כן היום, אולי יוחר מחמיד. חשוב שכל צרכן יקפיד לקבל חמרה מלאה להשקעתו הכספית לשביעות רצונו המרחלטת. אצל בן־טל העיקרון הזה קיים. גם המחירים סבירים רשוויים לכל כיס ואם נשווה אותם לדמח המרוצים אפשר לומר שהם אפילו הוגנים ויוחר. הטלפון באולם החצוגה: 9612730.
תושבי ירושלים וסביבתה יכולים למצוא את הרהיטים היפים של בן־טל ב"ליבוי", אוזר התעשיה חלפיות. בשני המקומות פתוח גם בשבחות מ־10 בבוקר עד 9 בערב.

צריך לדעת איפה להתחתן

אולמי "היכל מחולון": כדאי לקיים כאן את השמחה

מקובל לחשוב, לפחות על דרך ההומור, שצריך לדעת עם מי להתחתן. למשל, חוחנה טובת־לב עם הרבה כסף. זה יחרון שאסור לזלזל בו. אני הייתי רוצה להוסיף לחיזה הזאת עוד פרט שלדעתי חשוב לא פחות: צריך גם לדעת איפה להתחתן, מפני שהשמחה הזאת, שנועדה בדרך־כלל להיות אירוע חד־פעמי בחיים ראוי שתיזכר לעד. לשם כך עליך למצוא את המקום שיהיה המחאים לעריכת החגיגה, בעניין הזה אני יכול להמנות את חשומת לבכם במלוא הכבוד הנדרש לאולמי היכל מחולון המפוארים, שמזה שנים יצאו להם מוניטין כאולמות עם אוירה מיוחדת של שמחה. בחקופה האחרונה הם עברו שיפוצים וחידושים היוצרים מיטד של פאר והדר חגיגיים המוסיפים לשמחת האירוע. היכל מחולון כוללים שלושה אולמות, שניים מהם מסוגלים לקלוט עד 500 איש והשלישי 150 איש. מקיימים כאן אירועים רבים ושונים, פדט לחתונות גם בריתות־מילה, בר־מצוה, ימי נישואין וימי הולדת. גם אירועים חברחיים וציבוריים כולל כינוסים והרצאות.

החפרים כאן כולל מבחר מגוון של מנות לפי המטבח האיחוסאי או המזרחי. הכל כמובן כשר בהשגחת הרבנות של חולון. הבעלים הדינמיים של האולמות עושים כל מאמץ לחת חמורה מלאה לצרכן והדבר אכן ניכר ברמת השירות והביצוע של כל אירוע. בימים אלה של סיום השיפוצים יש מבצע הנחות לכל סוגי האירועים. כל המומין אירוע עכור 200 איש ומעלה יקבל חינם צילומי וידאו של האירוע וכן מוסיקח רקע, הנחיה, סידורי פרחים ואפילו עוגות מרשימות. יש מה גם חניה בשפע וכל הנחוגים ביחד מרבילים למסקנה שבחולון כראי ושוב לקיים כאן את השמחה. אולמי היכל מחולון, שד' קוגל 38 חולון
טל. 845388, 849218.

לגונבי המכוניות אין יותר סיכוי

בעלי רכב יכולים להתבשר כאן על החידוש המעניין ביותר בתחום מערכת החגנה למכוניות, אותו הביאה אלינו חב' ד.ק.א. אלקטרוניקס. לא עוד מערכת אזעקה מן הסוג שאנו מכירים אלא המצאה מקורית ויעילה המונעת כל אפשרות של גניבת המכונית. המדובר במערכת ההגנה שכינוייה AUTO-SAFF (אוטו סייפ) וייחודה בכך שהיא נוחנת את החשובה היחוד מקצועיח ואמינה להבטחח כל סוגי הרכב מפני כל מי שמחנכל לרכב כולל גנבים וכנופיות מקצועיות.
המערכת הזאת מופעלת באופן אוטומטי לחלוטין מיד עם צאחו של בעל הרכב ממכוניחו. אין יוחר צורך במפסק, מפחח צדדי, שלט רחוק או מפחח קודים. כל נסיון פריצח או גניבה מפעיל את הצופרים בצפירות מקוטעות, מפעיל בו ומנית הבהוב בפנסים גוראשיים ומחוע הפעלח המנוע. המערכת גם מאפשרת לנחק את מעבר הדלק, לנעול את מכסה המנוע עם כבל פלדה, ולחבר סירנה רבת־עוצמה. יש לה כוח הרתעה גדול המחבטאב גם בהפעלת לחץ פסיכולוגי על הגנב כדי שינטוש את הרכב. את המערכת הזאת פיחח דור לביא, הבעלים של החברה שחוא אלקטרונאני במקצועו העוסק בכך כבר כ־20 שנח וחודם מנסיונו לטובת בעלי הרכב. מאז החלה החברה לשווק את המערכת החדישה, נהנים בעלי רכב רבים שכבר הרכיבו במכוניחם את המערכת. מבטחון מוחלט שרכבם אכן לא ייגנב לחם.
החברה מעניקה גם שנחיים אחריות. לדעתי כל בעל רכב יישיב עם עצמו ועם רכבו כאשר יפנה לחברת ד.ק.א. ויבקש לרכוש מערכת כזאח למכוניחו. אני אולי מרגיז כאן את כל גנבי המכוניות בפוטנציה, אך לבעלי חרכב נחתי עצה צרכנית חד־משמעית. ד.ק.א. אלקטרוניקס, רח' מסד 7 חל־אביב (מול איצטדיון יד־אליהו), בית דיזנגוף, טל. 338828.

מפעלי מור

יצור ויצוא חדרי ילדים, חדרי שינה, מזנונים ומערכות ישיבה.
באיכות ובמגוון צבעים שטרם נראה בישראל

מפעל: פ"ת, אפעל 34 קרית אריה טל. 03-9221907; חנות ת"א: 03-827291.

בבק פאני יעל, פאני בוייגן
אולם אירועים ומועדון בשישי שבת בר ת
מצוה, בריתות ומסיבות, תוכנית ביזור
(מזנונים, תוכנית, ישראלים) כולל במחיר
בבק — יפו, מרוק 5 (ליד המשקן) טל. 82558
פאני — בוייגן, שד' בן גוריון 58 טל. 59181

גן נמר — יוסף
מאכלים מזרחיים
חומצת בית, בשרים,
דגים, סלטים, קובה,
סבלה ומגוון נוסף
ועשיר.
יפו, יפו 142
טל. 866507

אפליקציות ועיצוב חדרי ילדים
וילונות, מעצים, אוהלים, ומזנונים ומי
נבחרים, שיקפו 39 טל. 03-324112

הצעה מעולה
המלצות המשקמים,
מהחדישים במקצוע
אירוטאי וחיים ביותר
בכל עם דן
לכל אירוע ותפריט עשיר
ומגוון לפי בחירה
• חמלקים מגוונים — חיים
• המרקות מיוחדים — חיים
• מרחים לסלטים — חיים
• יין לכלה — חיים
• חלה מתוקה — חיים
• עוגות ל שמחות — חיים
מחיר למנה 12 ש"ח
כולל מע"מ
המבצע ל 300 איש מינימום
חולון, שדי קוקל 38
טל. 849218, 845388

צופי השבים בחורים
trasco
משקפות וטלסקופים
בר א —
הנוחה ב, ר 1 7203941

הונדה
שרות
ומכירה של כל
דגמי סוזוקי, ספה si
מכונות ראשית אבזרים
אוהלים מקוראים
ת"א, דרך פ"ת 56
טל. 613879

הוילה מסעדה
• מאכלים מעולים
• מוסיקה רקע
• המנות לאירועים
• חנות מסוגרת
• יומר כל יום שישי
בערב
רח' השרון 81 הוד השרון
052-29798, 29933

מסעדה סינית
בנוסח תאילנד
רח' ירמיהו 54 ת"א
03-447984

20 שנה של מוניטין
במאכלי יום
איכות וטריות
ארוחות צהריים וערב
(עד חצות)
בן יהודה 256 ת"א
טל. 445466

מסעדה ישראלית
הכנס מוזמנים
למסעדתנו החדשה
לארוחה מלאה מכל הלב
ב 7.5 ש"ח למחיר:
• מבחר מרקים
• מבחר סלטים
ו-10 מנות של מנות
עיקריות כולל תוספות
המקום מתוח לצרכים
מיוחדים עד 150 איש
במחירים מבצעים
פ"ת, אלנבי 28
פינת חסכונים
(מול בנין מגילה)
טל. 617497

מבחר מאכלי המטבח האיטלקי בנמת אביב ג'
13 סוגי פיצות, מבחר תעמים של לזניה, פסטות.
ספגטי ומרקי בית
שרות משלוחים בבחה
אתיאו: רח מרכז הסחר: רחוב אביב ג' 423858

אורחה מסעדה ישראלית
פאב בית קפה ת"א, דיזנגוף 128 טל. 237794
קארן — רמת הגולן, טל. 089 61440
• סלטים תוצרת הבית • מרק דגל תימני • גריל
מעולה • אוזן בתנור • דגים • מלוחה
ארוחות באווירה הזו!
אוכלוסי שיקמות 10 ש"ח בלבד מ"ל נמות מלאות
פתוח גם עד חצות יום שישי 15.30 מבאי שבת עד חצות

מסעדה ישראלית
אשר לבלוגי
אוזנאה
קפה — קונדיטוריה
בדמה גבוהה!
ר"ג, כפר השישה
• לקחת הביתה

מפגשים
מסעדה
ופאבאר
רחוב אהרון קפיר
תל השומר
טל. 768427

פונוק עפולה
תפוזך שלך
בחנותה יוסי שלי
מבחר מאכלים: מעוזר,
גריל עשיר, 30 סוגי סלטים
רח' הנביא 2
תחנת מוזל כבים ומוזל
טל. 092-92004

בית קפה
מסעדה וגריל
נחש, מרק כבד,
מקרמים, עגנות,
אפל אמריקאי, ארוחות
עסקיות, ישיבות
ומרוחים עד 50 איש.
שרות מעולה מוסיקה
רקע, שפע חניה מסביב.
נתניה רח' ז'בוטינסקי 10 תל אביב
ת"א, הפדיון 28, טל. 227424, 225007

גרי סאיון
המסעדה הסינית
ברמת השרון
כוס יין חינם לחיים!
20% הנחה
למחזיקי "גרין קארד"
הרוים 60 רמת השרון
טל. 402491

הוילה
ת"א, אבן גבירול 84 264487
בכל יום ה' 5% הנחה
10% הנחה
על ביתום עצים

מרכז הים
אגרול
שף בשקדים
קיסרים
בקר עם בלבל יחק
ארז מעשן
איטריות
תל"אביב, הירקון 317, טל. 458785, ב"ב 03-451282

הסינית מס' 1 בארץ
מציעה ארוחות ערב וצהריים
בסך 15 ש"ח לאדם

אחרונות צהריים
ולקחת הביתה
25% הנחה

מגנגל בתבל

ירוקה
אור יהודה: העמל 7. טל. 717185
נתניה: שמואל הנציב 16. טל. 053-22211
באר שבע: טרומפלדור 69 טל. 057-77844
פתח תקווה: חובבי ציון טל. 03-912614
תל אביב: מסלון 28 טל. 836047
תל אביב: בוגרשוב 40 טל. 282630
ירושלים: ירדרוצים 14 תלפיות — 02-721618
ראשון לציון: רוטשילד 87 טל. 994848
רהיטים שילדים אוהבים. לאורך שנים.

KL ק.ל. שוויץ ישראל בע"מ, נציגים בלעדיים של דינגר טל. 243103-4-5

תל אביב	ירושלים	חיפה	נתניה	באר שבע	עפולה	מס' 1 בעולם כולו — SINGER
בכר חיכי ישראל 17 טל. 03-239453	שד' בן צבי 50 טל. 02-245583	הרצל 32 טל. 04-643708	שטמפפר 12 טל. 053-32495	העצמאות 49 טל. 057-77012	ירושלים 5 (מול אוד) טל. 065-22227	

בן־טל
יצרני ריהוט כפרי — מודרני
* מערכות ישיבה סלוניות
* מזנונים * פינות אוכל *
חדרי נוער
— רהיטים מעץ מלא —

אולמות תצוגה ומכירה:
בן טל ת"א, רח' חיוב 7 טל. 377511
ראשל"צ — חנות המפעל (600 מ"ר)
רח' ההגנה 36 א. התעשיה החדש
(ע"י גלי) טל. 9612730.
פתוח בין השעות: א'-ו' 09.00-20.00,
יום שבת 10.00-21.00
ירושלים — "לובי" אזור התעשיה תלפיות
א'-ו' 09.00-20.00, שבת: מצאת השבת עד 22.00

אולמות תצוגה

אצילות ואיכות עדר הרהיטים
תל אביב — דיזנגוף סנטר שער 7 טל. 03-204306 ויצמה — צ'ק פוסט שלמה בן יוסף 13 טל. 04-728950 שעקיע — ת"א — בן יהודה, אשקלון, באר שבע, מוצקין 13 טל. 04-719955 — ק. ביאליק, ת.ד. 1214

ריהוט אנגלי
אמיתי ERCOL

מוצר מעולה?

בלונדון HARROD'S HOMESTAGE LTD.
בקרלסרוהה KARSTADT
בתל אביב ARCO
רהיטי ארקו רוזנברג
בן יהודה 43, ת"א
טל: 03-222136

לתיאום
חנות המפעל — פ"ת, רח' מיה 11 (מ.ת. סגולה).
ת"א, רח' עמק יזרעאל 36 נתניה, רח' החלוצים 6
ירושלים, "ביביר סנטר" רח' יחזקאל 2 (ליד המקס"ם)
ראשל"צ, "תנשיך הקטן" רח' רוטשילד 104

ציפור
• אוכל ביתי מזרח אירופי, קישקע, מרק קרפלך, גפילטע פיש, רגל קרושה, קוגל.
ברווז, טשולנט • חדש — בשרים על האש • שרות קייטרינג • אוכל מוכן הביתה
• TAKE AWAY • אירועים משפחתיים בנוקוט עד 50 איש • ארוחות למוסדות
• כשר למהדרין מן המהדרין • מקוה ישראל 4 תל אביב טל. 613244
פתוח 23.00-11.00

הרהיטים הטעם של בית הרהיט מעץ 1984
קרית אריה פ"ת
טל. 9231513
שעות הפתיחה:
א'-ה' 08:00-17:30
ו' 08:00-13:00

מדריך מסווג לצרכנות נבונה. מופיע כל השנה במוסף "סגנון". בחסות "גרין קארד" 29.1.86

Historia
הבוא להתאוורר
דאקה באוויר
במלון אסטוריה
5 כוכבים
הדרים וארוחה
במחירים מיוחדים
אם פתח לבילוי עול
קפה ועוגה בלובי
הקונצרט בליווי
מוסיקה
הזמנות בטל. 663311

"קצב לכל"
בשר בחשמלת תרבות
בבעתים
חנות לכל מוצרי הבשר
• בשר טרי
• עגל חלב
• כבש טרי
השאר מוצרי הבשר
מתוקצלות המכונות
גבעתיים בורוכין 5
טל. 03-742976

שוק הבשר
השבוע בבשר
צלעות בבשר
16 ש"ח
כל מוצרי הבשר
הקפאה והטרי
רמלה
דיבוטיסקי ל (בשוק)
יהוד
קיבוץ גלויות 18
384276 .טל

מאגרי מלא
ומעדנים אחרים
הקיבוץ סרוגלו שלם
18.80 ש"ח
דיזנגוף סנטר שער 7
ת"א

אוזים מאיר
המכרה ליבות זו בשם בות. ש"ח
מלבנים מלוכות מלח מאיר ומר מתם
לאוזים בים חומים מאיזים
בתוך מרכז מאיר מס פקולה
בתוך מרכז מאיר מס פקולה
ת"א מרכז מאיר מס פקולה
054-1959 ,03-4350631

מוסגריית זרגרון
דלתות מתכת,
שערים וסורגים.
איכות ונימוס מעולה —
בסיוטות ליחידים
במחירי המפעל
רח' בן יעקב 29
מפעל ת"א, רח' בן יעקב 29

רהיטי "יד"
מזנונים ומיטות אוכל
סלונים ושולחנות
סלונים
איכות ונימוס מעולה —
מפעל ומרגזה,
במחירי המפעל
רח' הרצל 164
ת"א, רח' הרצל 164
834736 .טל
מפעל ת"א, רח' בן יעקב 29

מרכזי דוש
ב"ן ושלולמים קיקלוניים
יחל 145.20 ש"ח כל אחד
ת"א, בן יהודה 192

מכונות תעמולה
כל סוגי מכונות הדפסה
חדשות • משומשות
• ריקונים • חלקים
בר-אפון ת"א, ביאליק 10
297660, 293130

"גוטאל"
אספקטיבי ביתי
AMERICAN ELECTRIC
מכשיר חוכה לכל
אוהב קפה אמריקני!
כולל מתקן לחימום חלב
במחיר 138 ש"ח
דיזנגוף סנטר שער 4
טל. 293991-2

"נחשון"
NAHSHON
• מכירות עודפי
שמש וחשמל
• ניקוניים
• שרות "רימונו
מוניר
נבורי ישראל 6 ת"א
03-390696 .טל

אנרגה
רוחי שמש
וחשמל
ב'4 תשלומים
פ"ת, רח' חובבי ציון 16
0.7.86 ,908444 .טל

מבצע אלקל-מ
מבצע מיוחד עד 30.6.86
הטקה מרכזית ומכונות מים,
חנר ומרבה • מכל רוק.
מיפוי, מתמון 28 (ליד ים)
04-674242 ,673080 .טל

ויזאר גלפאן 03
• מכונה מרשי ויזאר
מטיבה התכנות
המוסיקאיות • כל סוגי
הפרטים כולל מרשים
מבנית חדשים ישנים!
יפו, יפו 132
820572 .טל

כל חשמל יהוד
בהנהלת נשים חדר
מוצרי חשמל ומכשירי
חשמל ביתיים
קבלן לעבודות חשמל
מלבנו מיים כלים קטנים
חנר בשר חלם ב.ב חלמים
רח. קדמיר מכרים 14 יהוד
329976

זקיש ובני בע"מ
בן יהודה 22 ת"א
334206 ,728944 .טל
מרבי חיפוש — מסחר חם
חנרי אמבטיה — חנרים לחדר
מסטר אנגן
מס' מרת אמבטיה לחם אמבטיה

Bebé comfort
נעליים
יבואן ראשי של
מוצרי ביטי
קונפורט ונמוכר
לתינוק ולילד
20% הנחה
ע"י הלבשה
ת"א אבן גבירול 25
280415 .טל

"גוטאל"
אספקטיבי ביתי
AMERICAN ELECTRIC
מכשיר חוכה לכל
אוהב קפה אמריקני!
כולל מתקן לחימום חלב
במחיר 138 ש"ח
דיזנגוף סנטר שער 4
טל. 293991-2

שחרים
פרסומים, רשמים, כרטיס
שרות מעולה!
מחירים מיוחדים!
9223718 .טל

ביאליק
תקשורת מים וחוץ
שרות חוץ מיידי לתרכיות
לכל סוגי הסלונים
שיקוף 48 ת"א
282876, 282881 .טל

אולם לטפטים
תצוגה
אקסקלוסיביים
ביצוגאקר 20, ת"א

הדגמה מיוחדת
מסמרתים מכירת
שרות
מנמרים של הדגמה
בעיקר
אזור בית הכרם
ת"א, המגדל 24
03-283183 .טל

נעליים
Bebé comfort
יבואן ראשי של
מוצרי ביטי
קונפורט ונמוכר
לתינוק ולילד
20% הנחה
ע"י הלבשה
ת"א אבן גבירול 25
280415 .טל

מעדני המלכים
• מעדנים
• פיצוחים
• ממתקים
אבן גבירול 22 ת"א
266767 .טל

שיש-חן
החנות ש"ש בבית הקנות
לשמנים חדר אמבטיה
ופינות איכות בהיר
מבחר רחב
ס.ח. איזור תעשיה מנולה
908003 .910981 .טל

מגוון המגליזי
סיטונאות מזון
ומוצרי ניקוי
משקאות קלים ופריטים
אזור התעשיה החדש
אור-יהודה
ראה שילוב

גרעיני בית בע"מ
ייצור סיגרים
ושקיות מיץ
בית קלה
ומשווקי מזון
ראשל"צ, אליהו איתן 3
(בית ניקון)
טל. 9810247, 9811171

אורי הגדרי
• מחיצות גבס
שיפופים • גבנות
372059 .טל
אינטרנט: 7549111
מנוי: 301

מכונות מכונות בביטה
'ו ק"ג, 1.8 ק"ג, 2 ק"ג
קלור ישנה בחדשה
TRADE IN
הסבה, שירות ותיקונים.
ג.ן צבי ומרי בנים
ורחובות ב. ת"א
טל. 6561119 בשעות 8'14

ביה הראיות
HOUSE OF DREAMS
כל מה שאתה צריכים באחד השינה
באחד הנוחות המשרים הנוחים בארץ!
מזרנים: "שיקלי", "מרדיאלי", "מקי"
הנחות גדולות ל: * כיסאי פינה * כריות
לשינה * שמיכות פוך קיטיטי * סנן למזרון
דמת השרון, אוטישקין 28, טל. 480761

זום לצילום
מחשבים וצילום
מבצע
מחשב אמשטרד 256k
כולל כונן ומדפסת מחיר
2049 ש"ח + מע"מ
מקסקטוס 128k ושניים
מחיר 316 ש"ח + מע"מ
חולון, סוקולוב 51
845672 .טל
ת"א, הרצל 2
655185 .טל

בואו
ל"סנדלריית בבלי"
תקון ובגיבת נעלים
מבצע החודש!
ועלי בית של "טרמפס"
שכן בבלי בסמוך של הקל
450154 .טל

אחיינאי
שדות אדיב והקנאי
ענודות • בלים 20% הנחה
מלבנים שי על פיתות תמונות
יהודה המכבי 64 ת"א
448270 .458552 .טל

...פרסקס ומוצרין
תפרוקסקס הגנת יתוך יפה ובלתי שביר
חתוך — ליטוש — כיפוף
מוצרי פרסון * יצוק חדים
* 5% הנחה (בדרדות) לחבריא מודעה זו
ת"א, חולת בילינסון 159, טל. 827104 .038821

צמיגי שלום
כל סוגי הצמיגים
איש בשיטה אלקטרונית
פתק ומרגנה חינם
נזיקה לפני טסט,
10% הנחה
רח' הנגבי 5 חולון טל. 882217

הדים
מוצרים מתוחכמים לקידום מכירות
ת"א, רח' מאיר 75 טל. 03-611840
שעות פתיחה: מ"מ ה' 08.00-15.00

מוסגריית זרגרון
דלתות מתכת,
שערים וסורגים.
איכות ונימוס מעולה —
בסיוטות ליחידים
במחירי המפעל
רח' בן יעקב 29
מפעל ת"א, רח' בן יעקב 29

מוצרי
כל מוצרי הקפה
ב"ן ושלולמים קיקלוניים
יחל 145.20 ש"ח כל אחד
ת"א, בן יהודה 192

מכונות תעמולה
כל סוגי מכונות הדפסה
חדשות • משומשות
• ריקונים • חלקים
בר-אפון ת"א, ביאליק 10
297660, 293130